

PAMBIANCO

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

INTERVISTA

Renzo Rosso e l'hospitality

MILANO WINE WEEK

Il ritorno degli eventi

SCENARIO

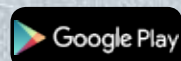
Barra dritta in Franciacorta



DA CUOCHI A IMPRENDITORI

L'ANNO DELLA MATURITÀ

COVER BY GUY YANAI



IL RE DELLA MIXOLOGY

Ideato dagli olandesi come medicinale, il gin è diventato la base per i cocktail e i long drink più consumati al mondo. Ricerca e fantasia si applicano a questo evergreen in costante cambiamento, tra packaging di design e sapori del territorio di distillazione

IL PACKAGING DEL PROFUMO

La versione spray con vaporizzatore è stata ideata per arricchire con qualche spruzzata i più tradizionali e conosciuti cocktail a base gin, tra cui il Negroni e il Gin Tonic. L'ha realizzata Bottega per il suo **Gin Bacûr**, con grande soddisfazione per i bartender.



LA FORZA DELLA NATURA

La sostenibilità fa breccia negli spirits con **Selvatiq**, il progetto che fa da ponte tra l'arte della distillazione e la disciplina del forging, dando vita a un progetto di ricerca guidato e ispirato dalla natura, che si identifica come una nuova categoria: Wild Nomadic Spirits.



DA GRANO BIOLOGICO

Koval Dry Gin è prodotto in piccoli batch e fermentato presso la distilleria interamente da grano biologico. Ricavato da bacche di Cranberry (mirtillo rosso americano) e altri ingredienti coltivati da produttori biologici del Midwest.

DEDICATO A FRIDA

Come testimoniato dalla scelta del marchio, il legame con l'arte è alla base di **Ginarte**, che dopo le tre personalizzazioni realizzate dal pittore olandese Lou Thissen, ha creato un'edizione speciale in onore della grande pittrice messicana Frida Kahlo.

