



DISTILLED IN THE UNDERGROUND OF BOLOGNA

BAD GIN[®]
HANDCRAFTED



Distilled in the underground of Bologna

www.badgin.it



Bad Gin nasce per onorare Bologna, città in cui l'azienda e i suoi fondatori sono nati, sfoggiando il suo simbolo più famoso, **le Due Torri**.

Sulla bottiglia è serigrafata l'illustrazione del **profilo della città** e grazie all'effetto "lente di ingrandimento" creato dalla bottiglia stessa, è possibile ammirarla da vicino.

Il colore scelto non è casuale, ma deriva da uno dei tre soprannomi di Bologna, **"la rossa"**: esattamente il colore che i suoi tetti e le sue mura le regalano.

Infine, le famose due torri simbolo della città, dette degli Asinelli e la Garisenda, appaiono sotto il logo dal retro della bottiglia, dando spettacolo e conquistando l'attenzione dello spettatore.

Dal sapore deciso, Bad Gin non manca di **note speziate e fresche**: la forte predominanza del pepe nero lascia spazio ad un retrogusto di limone e il coriandolo permette un perfetto bilanciamento dei gusti.

Il miglior perfect serve abbina foglie di salvia fresche e una fettina di zenzero.

Una vera delizia, ma non solo per il classico gin tonic: Bad Gin ci stupisce in miscelazione con cocktail dal sapore travolgente.

BOTANICHE



Ginepro



Pepe nero



Limone



Coriandolo



700ml.



43%Vol.



Bologna





BAD GUY

Bad Gin gioca anche con gusti più rinfrescanti, pur conservando la sua natura speziata, abbinato a cordial pera e camomilla, succo di lime, foglie di menta e ginger beer.

Utilizzare la tecnica shake and fine strain.

Shakerare tutti gli ingredienti e versare filtrando in modo che ghiaccio ed eventuali residui solidi non finiscano nel bicchiere: utilizzare 50ml di Bad Gin, 20ml di cordial pera e camomilla, 10ml di succo di lime.

Aggiungere infine la ginger beer e completare il cocktail con foglie di menta.

BAD BLOOD

Un cocktail per i palati più audaci, Bad Gin si presenta in combinazione con pomodorino ciliegino, succo di limone, pepe nero e tabasco.

In un mixing glass pestare un pomodorino ciliegino tagliato in due con 15ml di succo di limone fresco, 15ml di zucchero liquido, qualche granello di pepe nero, pepe verde e da 4 a 8 gocce di tabasco.

Il grado di maturazione del pomodorino influisce sul gusto finale, si consiglia un frutto non troppo maturo. Dopodiché, versare sul composto 45ml di Bad Gin.

Riempire il mixing glass con ghiaccio e agitare energicamente. Infine, versare il tutto in una coppa precedentemente raffreddata, filtrando con un colino e completare con un generoso twist di limone.

