

**ILGIN**.it





**ilGin.it è il portale online numero uno per gli appassionati di Gin e distillati. Una vetrina, curata da un team di esperti che lavora da oltre 15 anni nel settore, pensata per produttori, distributori e gestori di locali in tutta Italia.**

### Perchè uscire su ilGin.it

- Audience di 500k utenti unici annuali
- Aggiornamento quotidiano
- Community di oltre 25k utenti
- Pubblico profilato, fidelizzato e appassionato
- Un network digitale che mette in comunicazione produttori, distributori, giornalisti, bartender e master distiler

**ILGIN.it**

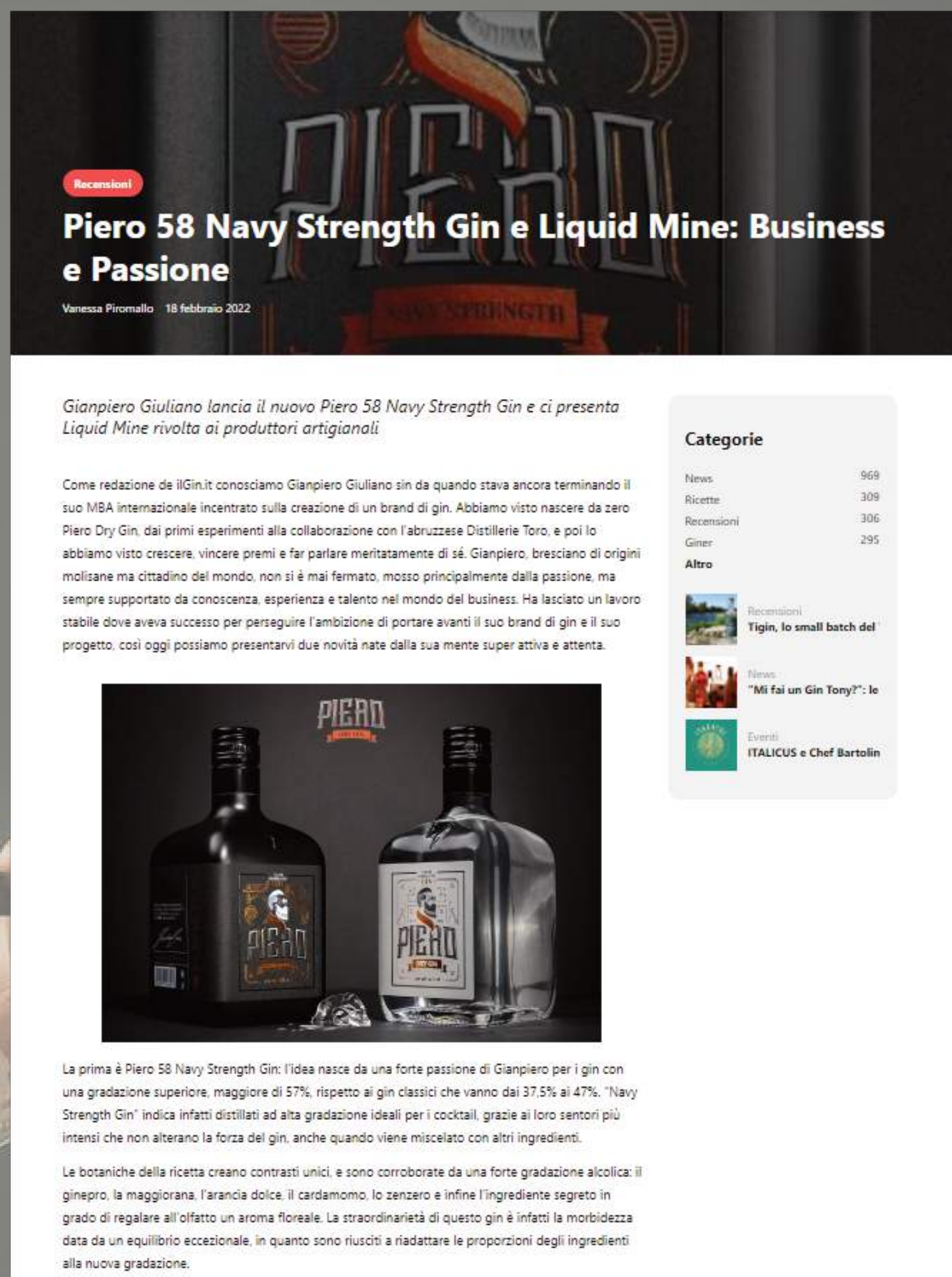


# ARTICOLO

**Intervista, recensione o focus sul tuo brand.**

Puoi scegliere liberamente la forma e il taglio del tuo contenuto assieme alla nostra redazione. Oltre ad essere pubblicato su ilGin.it l'articolo verrà inserito nella nostra newsletter a frequenza settimanale e condiviso sui nostri canali Facebook e Instagram.

Target: GIN | LIQUORI | DISTILLATI




**Recensioni**

## Piero 58 Navy Strength Gin e Liquid Mine: Business e Passione

Vanessa Piromallo 18 febbraio 2022

*Gianpiero Giuliano lancia il nuovo Piero 58 Navy Strength Gin e ci presenta Liquid Mine rivolta ai produttori artigianali*

Come redazione de ilGin.it conosciamo Gianpiero Giuliano sin da quando stava ancora terminando il suo MBA internazionale incentrato sulla creazione di un brand di gin. Abbiamo visto nascere da zero Piero Dry Gin, dai primi esperimenti alla collaborazione con l'abruzzese Distillerie Toro, e poi lo abbiamo visto crescere, vincere premi e far parlare meritatamente di sé. Gianpiero, bresciano di origini molisane ma cittadino del mondo, non si è mai fermato, mosso principalmente dalla passione, ma sempre supportato da conoscenza, esperienza e talento nel mondo del business. Ha lasciato un lavoro stabile dove aveva successo per perseguire l'ambizione di portare avanti il suo brand di gin e il suo progetto, così oggi possiamo presentarvi due novità nate dalla sua mente super attiva e attenta.



La prima è Piero 58 Navy Strength Gin: l'idea nasce da una forte passione di Gianpiero per i gin con una gradazione superiore, maggiore di 57%, rispetto ai gin classici che vanno dal 37.5% al 47%. "Navy Strength Gin" indica infatti distillati ad alta gradazione ideali per i cocktail, grazie ai loro sentori più intensi che non alterano la forza del gin, anche quando viene miscelato con altri ingredienti.

Le botaniche della ricetta creano contrasti unici, e sono corroborate da una forte gradazione alcolica: il ginepro, la maggiorana, l'arancia dolce, il cardamomo, lo zenzero e infine l'ingrediente segreto in grado di regalare all'olfatto un aroma floreale. La straordinarietà di questo gin è infatti la morbidezza data da un equilibrio eccezionale, in quanto sono riusciti a riadattare le proporzioni degli ingredienti alla nuova gradazione.

**Categorie**

News	969
Ricette	309
Recensioni	306
Giner	295
Altro	

Recensioni  
**Yigin, lo small batch del**

News  
**"Mi fai un Gin Tony?": le**

Eventi  
**ITALICUS e Chef Bartolin**

350 euro



Ricette

## Cocktail estivi: 4 aperitivi a base gin

Vanessa Piorrallo · 12 luglio 2021

Cocktail a base gin facili e veloci da preparare per gli aperitivi estivi con gli amici e per rinfrescare le serate.


### Mediterranean Smash

**Ingredienti:**

- 60ml Gin Mare
- 30ml Succo di Limone
- 25ml Sciroppo di Zucchero
- Garnish: Basilico, Rosmarino, Timo, 1 Oliva
- Ghiaccio

**Procedimento:**

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker pieno di ghiaccio. Agitare e filtrare in un bicchiere Old Fashioned con ghiaccio. Decorare con un Bouquet Mediterraneo di Basilico, Rosmarino, Timo e un'Oliva Arbequina.



**Gin Mimosa con pesca e lamponi**

**Ingredienti:**

- 1 pesca matura a fette
- 8 lamponi più altri come decorazione
- 15ml sciroppo di zucchero
- 1 cucchiaino d'acqua
- 35ml gin
- Prosecco

**Categorie**

News	969
Ricette	309
Recensioni	306
Giner	295

**Altro**

Recensioni  
**Yigin, lo small batch del**

News  
**"Mi fai un Gin Tony?": le**

Eventi  
**ITALICUS e Chef Bartolin**

350 euro

# RICETTA

Quale modo migliore per presentare il tuo prodotto? Una ricetta dove il tuo prodotto sarà assolutamente protagonista.

Oltre ad essere pubblicato su ilGin.it la ricetta verrà inserita nella nostra newsletter a frequenza settimanale (?) e condivisa sui nostri canali Facebook e Instagram.

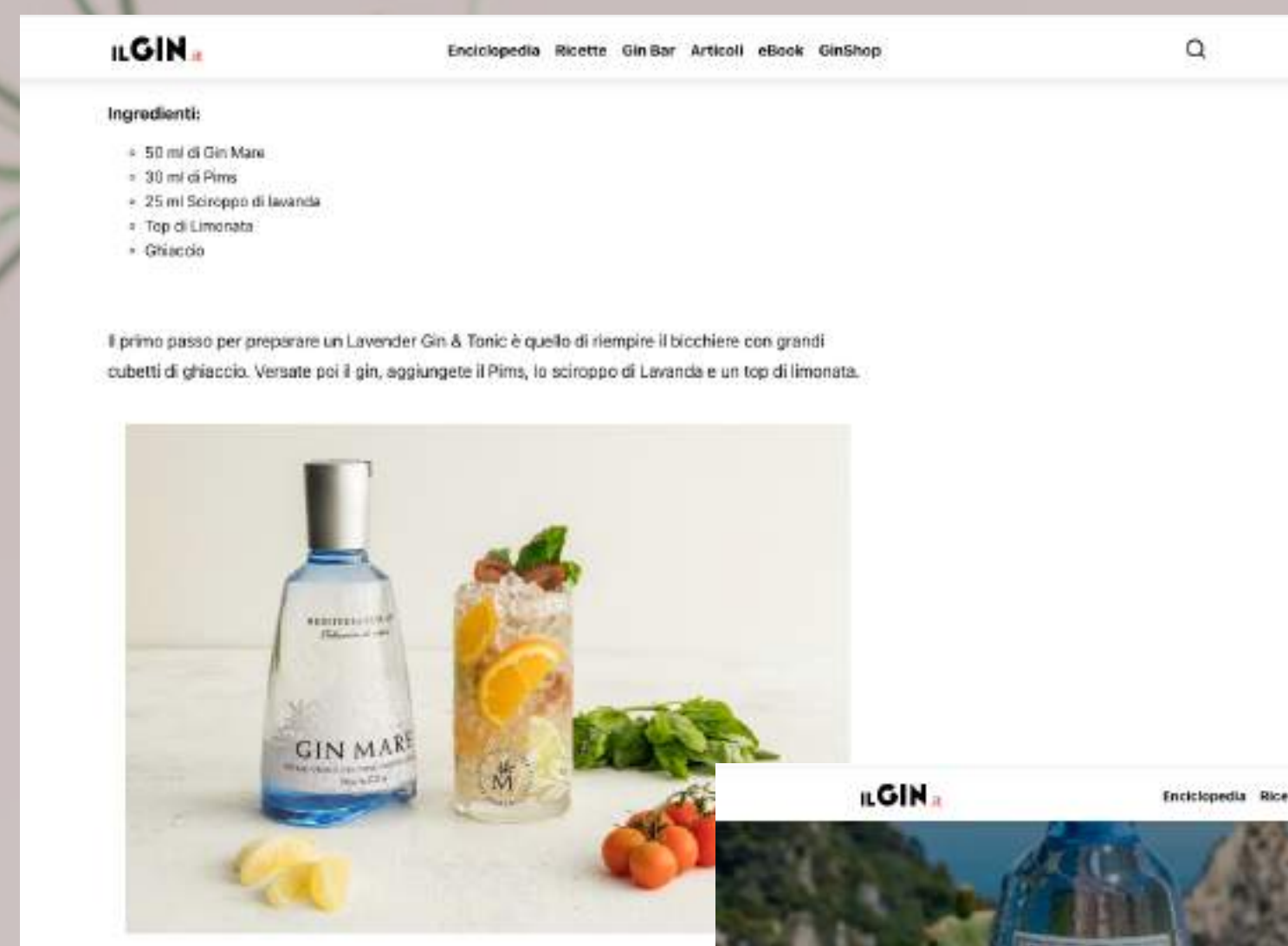
Target: GIN | LIQUORI | DISTILLATI



# PACCHETTO STORYTELLING

Tre articoli da pubblicare sul magazine (in una finestra temporale da concordare) dedicati al tuo brand:

- Intervista
- Ricetta
- Recensione o Focus su un argomento da concordare



~~1050 euro~~  
900 euro



# PACCHETTO STORYTELLING

ilGin.it + Rivista

Tre articoli sulla rivista That's the spirit!  
E tre sul magazine online completa-  
mente dedicati al tuo brand.



3 articoli



3 articoli

~~3.060 euro~~  
2.700 euro





## Riepilogo dei servizi e dei costi

Articolo	350 euro*
Ricetta	350 euro*
Pacchetto Storytelling	<del>1.050</del> 900 euro*
Pacchetto Storytelling <b>ilGin.it + rivista</b>	<del>3.060</del> 2.700 euro*

\*Tutti gli importi si intendono IVA esclusa

Contatti:  [bazze@thatsthespirit.it](mailto:bazze@thatsthespirit.it)

 whatsapp 351 5434741