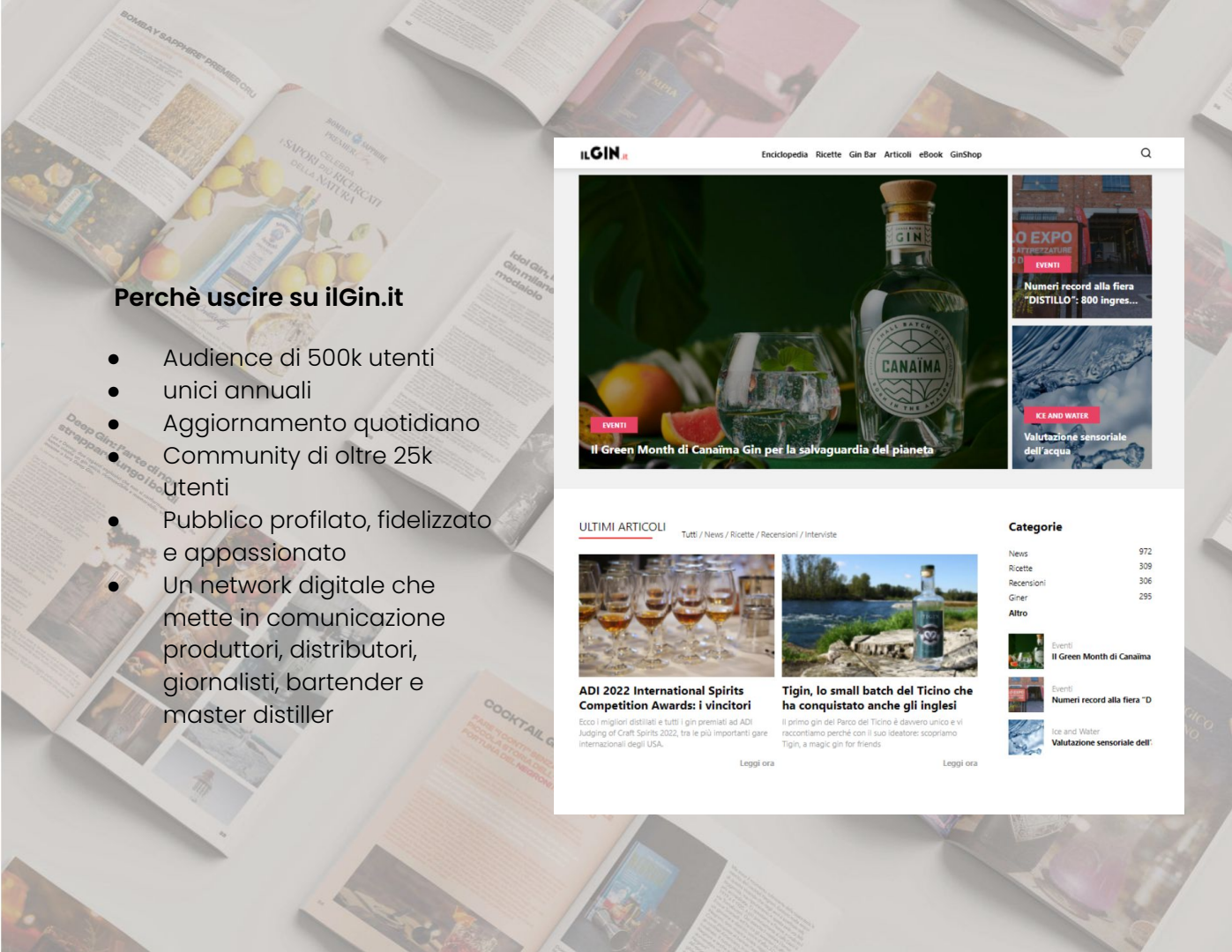




ilGin.it è il portale online numero uno per gli appassionati di Gin e distillati. Una vetrina, curata da un team di esperti che lavora da oltre 10 anni nel settore, pensata per produttori, distributori e gestori di locali in tutta Italia.

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 distiller

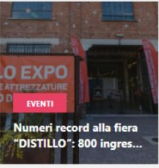


ilGIN.it Endiclopedia Ricette Gin Bar Articoli eBook GinShop Q



Il Green Month di Canaima Gin per la salvaguardia del pianeta

EVENTI



NUMERI RECORD ALLA FIERA "DISTILLO": 800 INGRES...

EVENTI



ICE AND WATER

Valutazione sensoriale dell'acqua

ULTIMI ARTICOLI Tutti / News / Ricette / Recensioni / Interviste



ADI 2022 International Spirits Competition Awards: i vincitori

Ecco i migliori distillati e tutti i gin premiati ad ADI Judging of Craft Spirits 2022, tra le più importanti gare internazionali degli USA.

[Leggi ora](#)



Tigin, lo small batch del Ticino che ha conquistato anche gli inglesi

Il primo gin del Parco del Ticino è davvero unico e vi raccontiamo perché con il suo ideatore: scopriamo Tigin, a magic gin for friends

[Leggi ora](#)

Categorie

News	972
Ricette	309
Recensioni	306
Giner	295
Altro	



Eventi
Il Green Month di Canaima



Eventi
Numeri record alla fiera "D



Ice and Water
Valutazione sensoriale dell'



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

Veronica Pizzarello - 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 Distilleria Toro, e poi lo abbiamo visto crescere, vincere premi e far parlare mentalmente di sé. Gianpiero, bresciano di origini molisane ma cittadino del mondo, non si è mai fermato: mezzo principalmente della gestione, 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 ridare le proporzioni degli ingredienti alla nuova gradazione.

Categorie

News	968
Risette	304
Recensioni	306
Gloss	295

Altro



350 euro*

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.

Cocktail estivi: 4 aperitivi a base gin

Valentina Pizzanelli 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 Oлива
- 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'Oлива Arbequina.

Categorie

News	909
Ricette	304
Rassegne	300
Ginepro	295

Altro

- Mediterranean Smash**
Foglio, la small batch del...
- News**
"Mi fai un Gin Mare?", le...
- Eventi**
ITALICUS e Chef Bartolo...

Gin Mimosa con pesca e lamponi

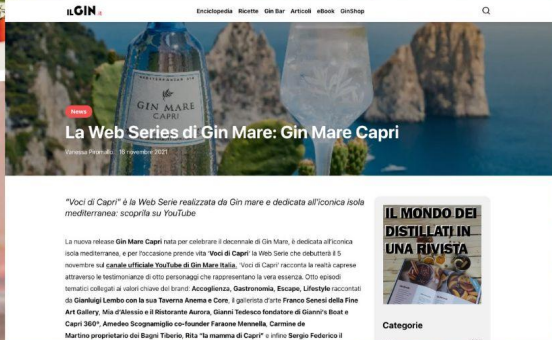
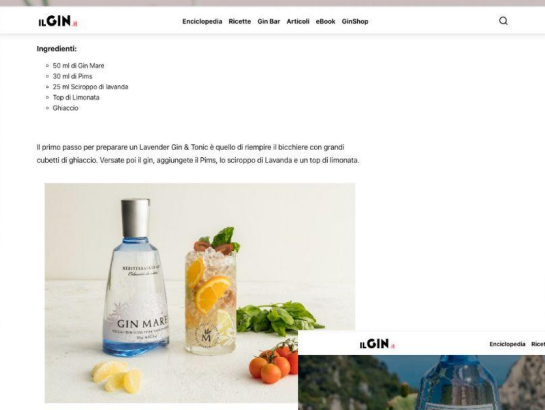
Ingredienti:

- 1 pesca matura a fette
- 8 lamponi più altri come decorazione
- 15ml sciroppo di zucchero
- 1 cucchiaino d'acqua
- 80ml gin
- Prosecco

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.

350 euro*



PACCHETTO STORYTELLING

Tre articoli sulla rivista That's the spirit!
E tre sul magazine online
completamente dedicati al tuo brand

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

~~1050 euro*~~
900 euro*

ilGIN.it



3 articoli



3 articoli

~~3.060 euro*~~

2.700 euro*

PACCHETTO STORYTELLING

ilGIN.it + Rivista

Tre articoli sulla rivista That's the spirit!
E tre sul magazine online
completamente dedicati al tuo brand



Riepilogo dei servizi e dei costi

Articolo	350 euro*
Ricetta	350 euro*
Pacchetto Storytelling	1.050 900 euro*
Pacchetto Storytelling ilGin.it + rivista	3.060 2.700 euro*

*Tutti gli importi si intendono IVA esclusa

Contatti:

bazze@thatsthespirit.it
whatsapp 3515434741

