



PROPRIETARIO: BIBI WINE & SPIRITS CONS.
SITO WEB: WWW.UPPERHANDGIN.COM



UN GIN AL GUSTO D'IRLANDA

Upperhand è un gin che prende una strada diversa, perché noi crediamo che la perfezione e la semplicità siano partner ideali.

Upperhand è un gin secco, creato in Irlanda attraverso i delicati misteri dell'arte del distillatore. Una miscela di note di ginepro, basilico, aneto e agrumi, danno origine ad un perfetto equilibrio di sapori sottili.

Upperhand è ottimo come base per cocktail, qualunque cosa scegliate di creare con esso. Sorprendente, versatile, dà sempre il suo meglio.



UPPERHAND
Gin
cod. UPGI
6 x 50 cl x 40%

KLAUDIA
BY STEPHANOS ADAMO
BARTENDER AL "PIEDRA LOUNGE BAR" DI CIPRO

50ML UPPERHAND GIN
15ML SUCCO DI LIME
25ML SCIROPPLO DI SAMBUCCO
3 GOCCE DI ANGOSTURA AL LIMONE
2 PEZZI DI ZENZERO
4 FOGLIE DI MENTA PESTATE + TONICA



SLIDE UPP
BY EVANGELOS KORKIDIS
BRAND AMBASSADOR UPPERHAND GRECIA.

50ML UPPERHAND GIN
25ML VERMOUTH BIANCO
15ML SUCCO DI LIMONE FRESCO
VERSARE IL GIN ED IL VERMOUTH BIANCO IN UN MIXING GLASS / AGGIUNGERE
LIMONE E RIEMPIRE CON GHIACCIO / MESCOLARE BENE / FILTRARE IN COPPA
MARTINI
GUARNIRE CON UN RAMETTO DI ROSMARINO.

NETFLIX
BY CLAUDIO PERINELLI PROPRIETARIO DEL "THE
SODA JERK" DI VERONA

40ML UPPERHAND GIN
20ML SUCCO FRESCO DI LIMONE
15ML SCIROPPLO DI SEDANO
1 GOCCE DI ANGOSTURA
1 GOCCE DI BITTER DI POLMPELMO
ARIA DI SAMBUCCO
FIORE DI ORIGANO.

METODO: SHAKERATO E DOPPIA FILTRAZIONE.

VERSARE L'ARIA SUL COCKTAIL CREANDO UN EFFETTO SCHIUMA /
AGGIUNGERE IL FIORE DI ORIGANO COME GUARNIZIONE.

