



FERDINANDO[®]

DE CINQUE

GIN

UN GIN ANTICO, MA MAI PASSATO DI MODA.
DAL 1915 AD OGGI, IL SAPORE DELLA TRADIZIONE IN UN GIN
RICERCATO.

www.ferdinandodecinquegin.com

FERDINANDO[®]

DE CINQUE

Gin Ferdinando affonda le sue radici in antiche ricette.

Nel 1915, Ferdinando decide di arruolarsi volontariamente; sono questi gli anni in cui va definendosi l'esclusiva ricetta: una miscela di alcool e botaniche capace di scaldare cuori e animo di Ferdinando e dei compagni d'armi.

Ferdinando non rivelerà mai la formula segreta del suo Gin, che resterà custodita tra i suoi appunti fino ad oggi.

Dietro ad ogni bottiglia, sarà possibile scoprire uno dei sette estratti scelti dall'opera di Ferdinando **"Scheletri, cani, lupi e ninfee"**, pubblicata nel 1944.

La stessa copertina accompagna ogni etichetta.

Dal sapore **erbaceo e balsamico**, le molteplici botaniche si fondono armoniosamente per dare vita ad un gin ideale da miscelare in cocktail, ma anche da degustare liscio in bicchiere, con o senza ghiaccio.

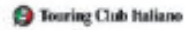
Ideale in combinazione con acqua tonica neutra per un perfetto gin tonic, l'esplosione di aromi di Ferdinando Gin permette anche di giocare con un mix di sapori imprevedibile.



BOTANICHE



 **700ml.** **% 45%Vol.**



PREMIATO MIGLIOR GIN ITALIANO CON 4/4 STELLE
DA SPIRITO AUTOCTONO



VINCITORE AMPOLLA D'ORO REGIONE EMILIA ROMAGNA 2023

FERDINANDO[®]
DE CINQUE



FERDI IN PINK

Un'opzione dal retrogusto fruttato e floreale che vede Ferdinando Gin in combinazione con sciroppo di lampone, succo di limone e acqua tonica a completamento, ideale per chi predilige miscele a gradazioni light.

Shakerare insieme tutti gli ingredienti: utilizzare 50ml di Ferdinando Gin, 25ml di succo di limone e 20ml di sciroppo al lampone.

Completare il cocktail versando acqua tonica e guarnire con foglie di basilico fresco.

FERDI FIVE

Un cocktail fresco e agrumato che prevede l'abbinamento di Ferdinando Gin con succo di mandarino e lime, lamponi freschi e per concludere un tocco di vodka.

Spremere un mandarino intero in un mixing glass, aggiungere 2 lamponi freschi, 15ml di succo di lime, 15ml di zucchero liquido e pestare. Versare quindi 45ml di Gin Ferdinando e 15ml di Vodka Classics Bad Spirits.

Aggiungere ghiaccio e agitare energicamente.

Versare il tutto nella coppa precedentemente raffreddato, filtrando il composto con un colino.

Infine, guarnire con un twist di mandarino.

