

PALLINI

IDEE PER I DRINK DELLE FESTE? ECCO I CONSIGLI DELLA DISTILLERIA PALLINI, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

La storica azienda romana suggerisce brindisi a base di Ginarte, Amaro Formidabile e Limoncello Pallini



Ginarte - In mano all'arte



Amaro Formidabile - Con profumo di Natale



Limoncello Pallini - Profumo d'estate

Milano, 07 novembre 2024 – Per le prossime festività natalizie **Pallini**, la storica distilleria romana fondata nel 1875 e leader nella produzione di liquori italiani e distribuzione di prodotti d'importazione, propone alcune delle sue etichette più note come idee regalo con cui dilettarsi, anche in casa, nella preparazione di semplici ma esclusivi cocktail. Ispirati a questo periodo dell'anno, **Ginarte**, **Amaro Formidabile** e **Limoncello Pallini** suggeriscono infatti drink ideali per arricchire i momenti di convivialità o di relax con un tocco di originalità.

Ginarte, per brindare con stile



Arte ed esclusività: ecco le parole chiave per descrivere **Ginarte**, Premium Gin italiano dal ricco bouquet di sapori e profumi grazie alle **13 botaniche autoctone** che lo compongono. Dal design unico ed essenziale, questo gin unisce infatti le bacche di ginepro, provenienti dall'Appennino toscano, alle **"botaniche dell'arte"** (nepitella, cartamo, reseda odorata, robbia e guado di Montefeltro), impiegate durante il Rinascimento come pigmenti naturali dai più importanti artisti dell'epoca. Ne completano il complesso organolettico l'angelica, la lavanda, l'ibisco, i fiori di sambuco, i germogli di pino, il pino mugo e gli aghi di pino.

Perfetto anche come idea regalo, per questo Natale Ginarte si propone in un'**esclusiva box natalizia** che oltre alla raffinata bottiglia custodisce due calici cocktail in cristallo ecologico, con boules raffinatamente sfaccettate e base personalizzata con scritta Ginarte.

Link per l'acquisto: [Ginarte gift box natalizia](#)

Prezzo: 85 Euro

UFFICIO STAMPA PALLINI SPA

DAG Communication pallini@dagcom.com

Barbara Orrico borrico@dagcom.com – 347 5419012

Miriana Cappella mcappella@dagcom.com – 370 1569522

“In mano all’arte”: il cocktail per le feste di Ginarte

Versatile e raffinato, Ginarte è ideale in miscelazione per regalare esclusive proposte di cocktail festivi. Per l’occasione, Pallini propone il drink “**In mano all’arte**” che coniuga Ginarte al Vermouth Dry, in un’originale rivisitazione del più classico Martini.



Ingredienti:

- 5 cl Ginarte
- 1 cl Vermouth Dry

Preparazione:

Riempire un mixing glass con del ghiaccio per farlo raffreddare e, con l'aiuto di un colino, eliminare l'acqua in eccesso. Versare prima il gin e poi il Vermouth Dry direttamente nel bicchiere. Mescolare il tutto e versare in una coppa precedentemente raffreddata in freezer. Guarnire con delle scorze di limone o con olive.

Amaro Formidabile, per chi ama la tradizione



Ideale fine pasto, **Amaro Formidabile** è un liquore naturale (è realizzato artigianalmente senza additivi, coloranti o aromi), capace di arricchire ogni occasione di convivialità, grazie al suo ricco complesso aromatico. A renderlo avvolgente ci pensa l’unione tra le **14 botaniche aromatiche e officinali**. Accanto a note di fave di cacao tostate e anice, spiccano la china rossa, il rabarbaro, la rosa damascata, l'assenzio romano, la genziana, le scorze di arancia amara e la bardana. Il suo aroma risulta, così, agrumato e leggermente affumicato.

Perfetta idea regalo per chiunque ami sapori e profumi della tradizione, Formidabile stupisce perché capace di offrire un’esperienza autentica in ogni sorso, con un approccio sensoriale e polifonico. Il suo ideatore, il liquorista

Armando Bomba, ha infatti approfondito anche l’arte della profumeria, consentendo di ampliare la percezione attraverso stimoli sensoriali completi.

Link per l’acquisto: [Amaro Formidabile astucciato](#)

Prezzo: 30,35 Euro

“Con profumo di Natale”: il cocktail per le feste di Formidabile

Perfetto da gustare liscio, Amaro Formidabile sprigiona tutte le sue potenzialità anche in miscelazione, permettendo di creare cocktail unici. Per le feste, Pallini lo consiglia nel cocktail “Con profumo di Natale”, in abbinamento a succo di mandarino, Vermouth di Torino, whiskey e scorza di arancia ricoperta di cioccolato.

UFFICIO STAMPA PALLINI SPA

DAG Communication pallini@dagcom.com

Barbara Orrico borrico@dagcom.com – 347 5419012

Miriana Cappella mcappella@dagcom.com – 370 1569522

PALLINI



Ingredienti:

- 25 ml succo di mandarino
- 25 ml Amaro Formidabile
- 25 ml Vermouth di Torino
- 25 ml Ezra brooks bourbon whiskey
- Scorza di arancia al cioccolato

Preparazione:

Aggiungere tutti gli ingredienti all'interno dello shaker con abbondante ghiaccio. Agitare con vigore, filtrare in un bicchiere *old-fashioned* con del ghiaccio e guarnire con una scorza di arancia al cioccolato.

Limoncello Pallini, per chi sogna il mare anche a Natale



Con il gusto inconfondibile dei **limoni «Costa d'Amalfi IGP»**, lavorati come l'antica e semplice ricetta custodita da più di 100 anni dalla famiglia Pallini suggerisce, un sorso di **Limoncello Pallini** è un salto nei colori e nei profumi estivi, anche fuori stagione. Raccolti a mano nelle scenografiche terrazze della costa campana, questi limoni sono più conosciuti come limoni "pane", per via della loro buccia commestibile dall'intenso sapore e ricchi di vitamina C e di oli essenziali. Dopo la raccolta, si mettono in infusione, per preservarne la freschezza e l'essenza. Il succo così ottenuto, una volta filtrato, si miscela con acqua, zucchero ed oli essenziali estratti a freddo. Infine, si aggiunge un **tocco di zenzero naturale** per esaltarne l'aroma.

Il Limoncello Pallini (quest'anno il più venduto al mondo per volumi e valore) è un'idea regalo sempre apprezzata, soprattutto dagli amanti di questo liquore. Il **rinnovato packaging**, con una veste impregiosita e rinnovata, ideato in vista della celebrazione del 150° anniversario della distilleria nel 2025, ne esalta ulteriormente le riconosciute proprietà organolettiche.

Link per l'acquisto: [Pallini Limoncello astucciato](#)

Prezzo: 19,99 Euro

"Profumo d'estate": il cocktail per le feste di Limoncello Pallini

Ideale da servire liscio o con ghiaccio come fine pasto, il limoncello si sta affermando anche come aperitivo, grazie alla sua versatilità e alla sua freschezza, regalando un originale twist alle ricette originali. Per le festività natalizie, Pallini propone una versione rivisitata del più classico Spritz, cavalcando la popolarità globale dell'aperitivo all'italiana, per chiunque voglia riassaporare i profumi e sapori della bella stagione, anche in inverno.



Ingredienti:

- 3 parti di Prosecco
- 2 parti di Limoncello Pallini
- 1 parte di acqua frizzante

Preparazione:

Aggiungere il prosecco con il Limoncello Pallini in un calice da vino colmo di ghiaccio. Completare con acqua frizzante, miscelare delicatamente e guarnire con una fettina di limone.

UFFICIO STAMPA PALLINI SPA

DAG Communication pallini@dagcom.com

Barbara Orrico borrico@dagcom.com – 347 5419012

Miriana Cappella mcappella@dagcom.com – 370 1569522

A proposito di Pallini

1875 - Nicola Pallini, nato a Civitella del Tronto nel 1851, fonda l'Antica Casa Pallini ad Antrodoto, paese al confine fra Lazio e Abruzzo.

1922 - Suo figlio Virgilio trasferisce la distilleria a Roma, nei pressi del Pantheon, e rende negli anni il Mistrà Pallini leader indiscusso tra gli anici nella capitale.

1962 - La terza generazione, Giorgio e Nicola, spostano la produzione nell'attuale stabilimento di Via Tiburtina e grazie ai nuovi spazi e nuovi macchinari iniziano le esportazioni dei prodotti Pallini in America.

1985 - Virgilio Pallini jr. , da 10 anni alla guida dell'azienda, consolida la Sambuca Romana come leader negli USA. Lancia, inoltre, i primi spot televisivi del Mistrà con il jingle "Pallini è un gran Mistrà", ancora oggi ricordato a livello nazionale.

2001 - Micaela Pallini, rappresentante della quinta generazione della famiglia ed attuale Presidente, si unisce all'azienda e crea la squadra che aiuterà a rendere il Limoncello Pallini un successo internazionale.

2023 – Pallini esporta attualmente in 58 paesi nel mondo. Il Limoncello Pallini attualmente è il primo limoncello premium a livello mondiale per vendite globali.

UFFICIO STAMPA PALLINI SPA

DAG Communication pallini@dagcom.com

Barbara Orrico borrico@dagcom.com – 347 5419012

Miriana Cappella mcappella@dagcom.com – 370 1569522