

Impara l'arte del gin tonic con botaniche locali con un mixologist privato

Olbia · Sardegna

- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

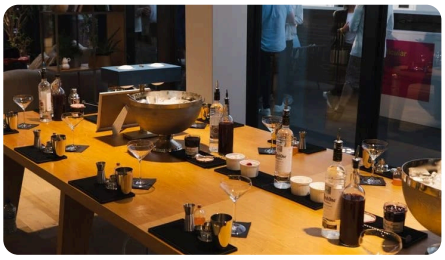
In Sardegna, questo workshop di mixology dedicato al Gin Tonic ti accompagna alla scoperta di botaniche, aromi e abbinamenti attraverso un'esperienza pratica e coinvolgente. Tra gin selezionati, toniche artigianali e garnish creativi, imparerai a costruire drink equilibrati valorizzando profumi, sapori e dettagli di ogni ingrediente.

Guidati da un mixologist esperto, parteciperai a una degustazione comparata di diversi gin scoprendo caratteristiche, botaniche e tecniche di servizio. Durante il laboratorio preparerai e personalizzerai il tuo Gin Tonic sperimentando combinazioni aromatiche, decorazioni e abbinamenti pensati per esaltare ogni cocktail.

Un'esperienza rilassata e contemporanea per vivere il mondo del gin attraverso gusto, creatività e convivialità.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Workshop dedicato all'arte del Gin Tonic
- Degustazione comparata di gin selezionati
- Utilizzo di botaniche e toniche artigianali
- Preparazione personalizzata dei cocktail
- Esperienza guidata da un mixologist esperto
- Una bottiglia del gin utilizzato inclusa