



## Peck presenta la sua prima linea di cocktail artigianali ready to drink

*Il brand di alta gastronomia lancia la sua linea di cocktail già pronti: Negroni, Martini Dry e Cosmopolitan a marchio Peck. Tre dei misceati più amati di sempre, celebrano il rito milanese dell'aperitivo con un originale concept grafico capace di descrivere la metropoli in tutte le sue sfaccettature.*

Milano, febbraio 2022 | La storica gastronomia milanese incontra il mondo del ready to drink con la nuova linea di cocktail a marchio Peck. Nel DNA del brand c'è da sempre la volontà di offrire il meglio ai propri clienti attraverso prodotti d'eccellenza: la stessa qualità si ritrova ora nella prima linea di cocktail già pronti. **Negroni, Martini Dry e Cosmopolitan** sono i tre misceati, pensati per vivere direttamente a casa propria uno dei momenti della giornata più importanti per i milanesi, l'aperitivo. Per un perfetto abbinamento di sapori, i cocktail sono proposti anche in eleganti box con una selezione di proposte food firmate Peck.

La storia della celebre gastronomia di Milano racconta di una lunga tradizione legata ai vini e agli *spirits*: partendo dall'enoteca dello storico negozio di via Spadari - una delle più grandi d'Italia con la sua selezione di oltre 3000 etichette - per arrivare al cocktail bar di Peck CityLife, nato nel 2018 e diventato un punto di riferimento nel mondo della mixology milanese.

La selezione degli ingredienti utilizzati nei cocktail rispecchia la cura per il dettaglio e per la qualità delle materie prime che contraddistingue il brand di alta gastronomia, nonché la ricerca dei migliori produttori, con l'incarico della realizzazione dei misceati ad una delle più rinomate distillerie italiane attiva dal 1890.

A caratterizzare ulteriormente la nuova linea beverage è il **concept grafico, un omaggio di Peck ai suoi clienti e alla città di Milano**. Le etichette delle tre bottiglie, nate dalla fantasia dell'illustratore Gianluca Biscalchin, mostrano una galleria dei più **famosi fenotipi milanesi immersi nello skyline della città**. Dal giovane *bon viveur* che sorseggia il suo Negroni sullo sfondo di Gae Aulenti, *alla signora glamour* che gusta il suo Cosmopolitan di fronte a Torre Velasca, per arrivare *al classico uomo d'affari* con il suo Martini Dry davanti al Duomo, simbolo della città. L'idea è quella di rendere il momento dell'aperitivo - un rito di condivisione così amato a Milano e non solo - colorato e ironico, pieno di humor, citando i grandi disegnatori del passato: da Depero a Saul Steinberg.

I tre cocktail Peck possono essere acquistati insieme, singolarmente o **in speciali box con tutto il necessario per gustare un aperitivo completo a casa propria**. Ogni box, proposta in un'elegante confezione regalo, contiene la bottiglia con il cocktail, abbinata a una selezione di prodotti iconici di Peck pensati per esaltarne le caratteristiche. Le box possono anche essere personalizzate, inserendo dei prodotti a propria scelta.

Le bottiglie di **Negroni, Martini Dry e Cosmopolitan** sono disponibili **presso i 3 negozi Peck di Milano**: la storica sede di via Spadari 9, *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri, *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3. Possono essere acquistate anche online sul sito [www.peck.it/it/enoteca](http://www.peck.it/it/enoteca)  
Le box aperitivo possono essere acquistate nella sede di via Spadari e online sul sito [www.peck.it](http://www.peck.it).

### **La proposta di cocktail e le box aperitivo**

#### **NEGRONI, IL CLASSICO SENZA TEMPO**

Il Gin Peck e il Vermouth Rosso si uniscono alle note amaricanti di Bitter. L'aggiunta di un aromatico infuso di scorze fresche di arancio amaro dà vita al cocktail da aperitivo per antonomasia, perfetto per coloro che sono alla ricerca di un equilibrio perfetto tra aspro e dolce.



Da consumare rigorosamente con l'aggiunta di ghiaccio all'interno di un Tumbler basso, iconico bicchiere dalla forma cilindrica minimale. Per impreziosire ulteriormente il drink si suggerisce l'aggiunta di uno spicchio d'arancia. Prezzo bottiglia 50 cl: 28€

Per una perfetta combinazione di sapori, la **box aperitivo** propone in accompagnamento al Negroni una selezione di prodotti a marchio Peck dai gusti decisi e intensi: *Salametti mignon Peck*; *Peperone crusco*, *Olive taggiasche snocciolate in olio EVO*. Prezzo: 81€

### MARTINI DRY, IL GUSTO AMERICANO A MILANO

Nato nella New York di inizi '900 dall'idea di un barista italiano a cui deve il suo nome, il Martini Dry è realizzato con Gin Peck miscelato a Vermouth Dry ossidato in botti di legno. La lenta maturazione prima dell'imbottigliamento dà vita ad un cocktail strutturato e bilanciato. Da servire in casa ghiacciato, nella classica coppa Martini con una guarnizione di olive o una scorzetta di limone. Prezzo bottiglia 50 cl: 28€

La box aperitivo, ideale per gli amanti del classico, combina al Martini Dry Peck, *Jamon Iberico Gran Riserva affettato*, *Mandorle salate*, *Olive verdi in salamoia*. Tutti prodotti che si sposano perfettamente al gusto asciutto del drink. Prezzo box: 85€

### COSMOPOLITAN, IL GLAMOUR IN UNA COPPA

Il Cosmopolitan, uno dei cocktail più celebri al mondo, è proposto da Peck in una versione realizzata con alcol ottenuto da cereali di primissima qualità - dry curaçao proveniente da estratti naturali - e succo di limone e mirtilli. Dalle evocative atmosfere internazionali e cosmopolite, questo drink è da assaporare in un'elegante coppetta da cocktail ghiacciata, guarnita con una fetta di lime per un tocco finale di freschezza. Prezzo bottiglia 50 cl: 28€

Per un brindisi in compagnia, il Cosmopolitan viene anche proposto in una **box aperitivo** con prodotti Peck dai gusti vivaci, capaci di contrastare e mettere in risalto la dolcezza del drink: *peperoncini farciti con capperi e acciughe*, *Pecorino sardo Maturo DOP "Medoro"* e *Anacardi salati al curry*. Prezzo: 86€

### Ufficio Stampa:

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 – Piazza Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano  
[www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)

Per contatti: Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)