

**DOMENIS in Red**

D\_OMEN 25% vol.

TRITTICO Dot gin 40% vol.

Prosecco Duca Orso 11,5% vol.

**Materie prime****Ingredienti D\_OMEN**

Alcool idrato, estratti e distillati di piante aromatiche

**Ingredienti TRITTICO Dot gin**Alcol idrato, distillato di ginepro (*Juniperus communis* L.), estratti di piante aromatiche locali**Ingredienti Prosecco Duca Orso**

Uve 100% Glera

*D\_OMEN* è una bevanda naturale e fresca a bassa gradazione dal sapore di mela e agrumi. Ha caratteristiche organolettiche fruttato-agrumate ed è ottenuta dalla miscelazione di una base alcolica pura con oli essenziali e tinture vegetali, tra cui domina la mela. L'aroma agrumato, conferito dalle bucce dell'arancio, è valorizzato da una gradevole base amara derivante anche da china, genziana e rabarbaro. Da consumare liscio a temperatura ambiente, liscio on the rocks, miscelato con una parte di vino frizzante o con succo d'arancia e in altre infinite combinazioni per la creazione di molteplici cocktails e aperitivi.

*Dot gin* è prodotto con un intenso alcolato di ginepro e *botanicals* accuratamente selezionati che si fondono con puro alcol.

Tra questi spiccano gli agrumi, sotto forma di oli essenziali, tra cui bergamotto, mandarino e limone. La gradevole nota speziata è invece apportata dall'angelica e dai frutti del coriandolo. Il risultato è un gin limpido e cristallino, frutto di una ricetta unica nel suo genere per stile e sentori al palato. L'equilibrio delle diverse componenti e la delicatezza dell'insieme lo rende particolarmente adatto alla miscelazione.

Per il *Prosecco Duca Orso* le uve 100% Glera vengono raccolte e selezionate a mano tra settembre e ottobre in assoluto rispetto dell'annata di produzione. Dopo la fermentazione a freddo in serbatoi termocondizionati e la presa di spuma, si procede con l'affinamento in autoclave della durata di circa 120 giorni seguito da un mese di affinamento in bottiglia. Giallo paglierino con un perlage fine e persistente che apporta eleganza al bicchiere.

All'olfatto richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttate di pesca bianca, pera e mela. Al gusto è armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico. Una semplice armonia lascia in bocca una piacevole sensazione.

Fil rouge per una serata elegante e di pregio che regala un'esperienza degustativa completa. Protagonista *D\_OMEN*, dal vestito rubino, carismatico liquore agrumato valorizzato da una gradevole base amara. A seguire *TRITTICO* Dot gin con la sua inconfondibile delicatezza che lo rende tanto apprezzato. Dalla personalità spiccata, puoi trovare in abbinamento *Duca Orso* il prosecco D.O.C.G by *DOMENIS* 1898.

**Formati e confezioni**

70cl 70cl 75cl 6x

La proposta include:

- . D\_OMEN da 100 cl
- . TRITTICO Dot Gin 70 cl
- . Due Prosecco Duca Orso 75 cl
- . Sei bicchieri Opera

Scopri come creare il drink perfetto su [domenis1898.eu/mixology](https://domenis1898.eu/mixology)