

Ginrose

Gin
40% vol.

Materie prime

Ingredienti

Distillato di alcol, ginepro (*Juniperus communis L.*),
botaniche ed estratti vegetali

Invecchiamento

–

Temperatura di servizio

Ambiente o con ghiaccio

La distillazione del ginepro assieme ad altre botaniche produce un gin tipico e molto intenso.

Dal carattere spiccatamente agrumato, grazie al contributo del pompelmo e dell'arancia amara, e con un'elegante speziatura data dall'angelica e il coriandolo.

Gin cristallino e limpido, la colorazione naturale è vivace. All'olfatto è avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano una camminata in un prato estivo. Dal gusto delicato e morbido, con un'esplosione di sapori in bocca: dapprima arrivano i sentori agrumati per poi lasciare spazio ad uno speziato persistente ed armonioso.

Pensato per il mondo della miscelazione, darà un tocco di colore vivace e fresco ai vostri cocktails.

Gin avvolgente ed equilibrato, elegante quanto sorprendente. La sua colorazione lo rende ideale per il mondo della Mixology.

L'apporto di selezionate botaniche ne connota il sentore agrumato di pompelmo e arancia dolce, con un finale speziato.

Ginrose è perfetto per la preparazione di cocktails e saprà dare carattere ai vostri gin tonic.

Formati e confezioni



70cl

