

GIN | DISTILLED GIN

## BORDIGA GIN OCCITAN

BORDIGA | ITALY

**70 cl / 42°**

**Product type:** Gin

**Case:** No



### WHY IT'S DIFFERENT

Sin dal secolo scorso Bordiga distilla il ginepro raccolto nelle Valli Occitane per produrre quella che può essere definita tra le più antiche ricette di gin italiano: il Gin Occitan, recentemente affiancato dai Premium. Bordiga è una distilleria molto particolare, specializzata nel rigore e nel rispetto della tradizione. Il suo punto di forza sono le erbe officinali alpine raccolte ancora oggi a mano ed essiccate in alta quota dai montanari, in un ambiente incontaminato. Questo significa che le botaniche utilizzate sono spontanee, e dunque intrinsecamente biologiche. Vengono raccolte senza l'ausilio di motori, senza pesticidi, fertilizzanti, anticrittogamici e soprattutto con enorme attenzione alla qualità dei prodotti nel rispetto dell'ambiente. Ogni produzione, proprio come una volta, è totalmente condizionata dal susseguirsi delle stagioni e dalle variazioni del clima. Una volta raccolte, le erbe vengono minuziosamente controllate dai Mastri distillatori che consegnano alla lavorazione solo le migliori.

### HOW DO I DRINK IT?

Cocktail consigliato: Occitan Tonic Mediterraneo. Ingredienti: 5 cl Occitan Gin Bordiga, Acqua tonica piccola, Tintura Lavanda Bordiga, Ghiaccio. Bicchiere: tumbler. Decorazione: buccia limone, rametto di rosmarino.

