

GIN | LONDON DRY GIN

VALLOMBROSA DRY GIN

VALLOMBROSA | ITALIA

70 cl / 47°

Tipologia: Gin

Materia prima: Bacche di ginepro, alcol neutro di cereali

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Gin Vallobrosa è un distillato antico e tradizionale a base di bacche di ginepro raccolte tra le colline di San Sepolcro e Pieve Santo Stefano, nella provincia aretina, macerate in alcol neutro di cereali, per tre mesi, in tini di acciaio inox. L'alta concentrazione aromatica di questa pianta, scoperta dai monaci nel corso della loro attività di salvaguardia forestale, rende il Gin di Vallobrosa un distillato unico nel suo genere.

COME LO BEVO

Può essere consumato liscio oppure in tutti i cocktail classici a base di gin, soprattutto nel Gin & Tonic, con una semplice scorza di limone.

FOCUS

L'alta concentrazione aromatica riscontrabile nelle bacche di ginepro ne garantisce l'impiego in distillazione in forma monovarietale, con ottimi risultati, al punto che alcuni selezionatori anglosassoni ne hanno scelto dei campioni per produrre dei Gin Single Estate, prodotti con la tecnica del "cold compound".

