

DRY GIN COLLESI

Elegante e Fresco

Materia Prima

Il Dry Gin Collesi è basato su un'antica ricetta creata da Giuseppe Collesi ed è realizzato con i migliori ingredienti italiani. Le materie prime vengono sapientemente distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore, dove la Testa e la coda sono eliminate, così da isolare il cuore ricco di quei profumi che ben identificano le botaniche utilizzate. Dopo la fase di distillazione, il gin viene lasciato riposare per almeno 6 mesi in silos in acciaio, dopodiché viene portato alla gradazione desiderata con Acqua purissima del Monte Nerone, refrigerato a -8° C per

almeno 36 ore in modo da eliminare tutti gli oli essenziali della distillazione e conferire un carattere pulito al distillato.

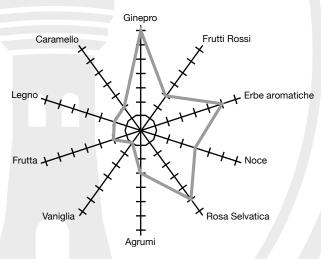
In seguito viene filtrato per ben 5 volte e poi imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche

Il Dry Gin Collesi, elegante e moderno, sprigiona tutta la sua freschezza regalando una generosa esperienza sensoriale. Le note secche del ginepro

si uniscono al profumo di salvia, rosmarino e petali di rosa. Dall'effetto straordinariamente rinfrescante e delicato.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Categoria: gin dry distillato a bagnomaria

Materia prima: bacche di ginepro dell'Appennino,

salvia, rosmarino, petali di rosa.

Invecchiamento: No.

