



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GIN COLLESI

Melodioso e deciso

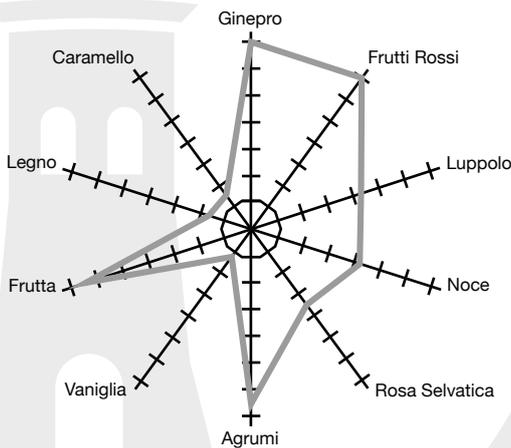
Materia Prima

Il segreto del Gin Collesi è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti. Acqua purissima del Monte Nerone, ben sette diverse botaniche: prime fra tutti le bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino, coltivato nelle Tenute Collesi e poi visciole (dolcissime ciliegie originarie del marchigiano) luppolo, rosa selvatica, guscio di noce e scorza d'arancio e limoni italiani. Le botaniche, sapientemente dosate, vengono lasciate in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso viene quindi diluito con acqua del Monte Nerone e poi refrigerato a -15° per almeno 30 ore, filtrato, imbottigliato e lasciato maturare al buio per 4 lunghi mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Il Gin Collesi sprigiona tutta la varietà delle botaniche infuse nella preparazione, regalando una generosa esperienza sensoriale. Una melodiosa e sorprendente armonia di accenti che evoca la natura del territorio in cui nasce. Le note secche del ginepro si uniscono ai freschi sentori d'agrumi, mentre la sottile dolcezza della visciola completa il gusto rendendolo inconfondibile. Un'eleganza morbida e fruttata, un effetto straordinariamente rinfrescante e dinamico, fra alternanze dolci e amare.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 42,8%

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Categoria: GIN CONTEMPORANEO

Botaniche: **Ginepro, Visciole, Luppolo, Guscio di Noce, Rosa Selvatica, Scorze d'Arancia, Scorze di Limone**

