



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

# GIN BARREL RESERVE COLLESI

## Elegante e dorato

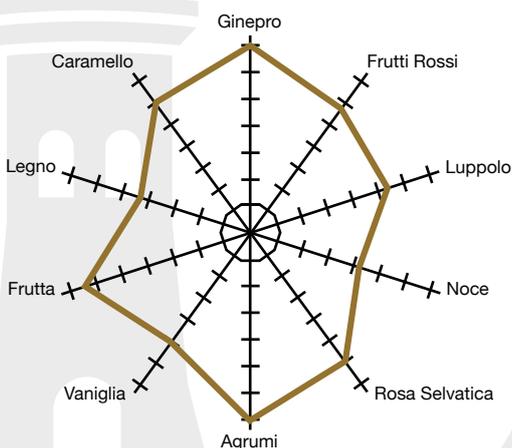
### Materia Prima

Un gin di grande pregio sottoposto a un paziente processo di invecchiamento e ottenuto da una selezione di materie prime d'eccellenza. Orzi coltivati nelle tenute Collesi, acqua purissima del Monte Nerone e ben sette botaniche: bacche di ginepro tipiche dell'Appennino, visciole marchigiane dalla polpa dolce e succosa, rosa selvatica e scorze di arancio e limone italiani. Gli ingredienti, calibrati ad arte fra loro, vengono lasciati in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso, diluito con acqua pura del Monte Nerone, viene poi refrigerato a  $-15^{\circ}$  per almeno 30 ore, filtrato e invecchiato in barrique per un anno.

### Caratteristiche Organolettiche

Il prezioso color oro di questo gin preannuncia la sua straordinaria ricchezza sensoriale. All'olfatto svela un delicato bouquet fruttato, nel quale spiccano la freschezza di limone e arancio, la delicata dolcezza della visciola e il tono secco del ginepro, insieme alle note suadenti e vellutate della vaniglia regalate dal legno della barrique. Subito dopo, un retro olfatto di accenti agrumati, legno e caramello. Altrettanto elegante e avvolgente il gusto, di grande freschezza e finezza aromatica.

### Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: **42,8%**

Formato: **BOTTIGLIA DA 700 ml**

Categoria: **GIN CONTEMPORANEO INVECCHIATO**

Materie Prime: **Bacche di Ginepro dell'Appennino, Visciola (rara varietà di ciliegia nativa della regione Marche), Mallo di Noce, Luppolo, Rosa Selvatica, Scorza di Arancio e Scorza di Limone**

Invecchiamento: **SI, DI CIRCA 1 ANNO**

Distillerie Tenute Collesi - Località Pian della Serra - 61042 Apecchio (PU) - ITALY - Tel/Fax +39 075 933118 - [info@collesi.com](mailto:info@collesi.com)

