



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

PINK GIN COLLESI

Dolce e intenso

Materia Prima

Il segreto del Gin Collesi è nell'eccellenza e varietà degli ingredienti. Acqua purissima del Monte Nerone e diverse botaniche: prime fra tutte le bacche di un pregiato ginepro tipico dell'Appennino coltivato nelle Tenute Collesi e poi dolcissime fragole. 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 Pink 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. È un gin alternativo che esprime sapientemente la fusione del Gin Collesi e la dolcezza delle fragole per un gusto dolce e intenso. Un'eleganza morbida e fruttata, un effetto straordinariamente rinfrescante e dinamico, fra alternanze dolci e amare. Servito con acqua tonica in un ampio calice da vino e decorato con frutti rossi freschi, questo gin è perfetto per un aperitivo di carattere!



Grado Alcolico: **42,8%**

Formato: **BOTTIGLIA DA 700 ml**

Categoria: **GIN CONTEMPORANEO**

Botaniche: **Ginepro, Fragole**