

GIN GIRETTO
IL GIN
PERFETTO!



www.consorzioadat.it



L'ITALIANO

GIN GIRETTO
IL GIN PERFETTO!

ITALIAN PREMIUM COLLECTION

IL GIN PERFETTO

Il ciclo produttivo prevede l'esecuzione una ridistillazione di alcol etilico di origine agricola (cereali) di qualità adeguata, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, e con un titolo alcolometrico iniziale di almeno 96%. Vol, in presenza di Bacche di ginepro, Fiori di sambuco, Arancia Amara.

Il ginepro, fiori di sambuco e arancia amara subiscono una lieve macerazione all'interno del distillatore in una soluzione idroalcolica a 50-60 % vol, prima dell'inizio della distillazione. Al distillato così ottenuto, avente una gradazione superiore a 72 % Vol, vengono aggiunte le altre botaniche trattate singolarmente in modo tale da preservare la qualità della materia prima ed ottenere la loro massima espressione.

Rosmarino, foglia di ulivo, salvia e verbena come le altre botaniche vengono lavorate singolarmente, eseguendo una macerazione in serbatoi contenenti una soluzione idroalcolica dotata di una percentuale di alcol diversa e per un tempo variabile in funzione della botanica trattata, segue una distillazione dove viene raccolto solo il cuore. I distillati così ottenuti vengono aggiunti in percentuali adeguate al distillato base, ridotto poi di grado mediante l'aggiunta di acqua distillata. Segue un periodo di maturazione del gin all'interno di serbatoi di acciaio per 15 giorni e la successiva filtrazione.



GINEPRO TOSCANO
[Juniperus]



VERBENA
[Verbena officinalis]



FIORI DI SAMBUCO
[Sambucus nigra]



ROSMARINO
[Rosmarinus officinalis]



FOGLIA DI OLIVO
[Olea europaea]



SALVIA
[Salvia officinalis]



ARANCIA AMARA
[Citrus aurantium]



BOTANICHE SEGRETE



GIN GIRETTO

IL GIN PERFETTO

Il GinGiretto arriva dal cuore della Toscana, un Distilled dry gin dove il ginepro toscano viene sapientemente miscelato con verbena, rosmarino, fiori di sambuco, foglia di ulivo ed altre botaniche segrete. Questo da vita ad un prodotto dotato di un bouquet fruttato molto piacevole che non spinge troppo sulle note balsamiche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto
chiaro, tipicamente cristallino;

Olfatto
sentori freschi e dolcemente balsamici, note floreali ed erbacee, in cui spicca, con intensità, il ginepro;

Gusto
In bocca colpisce immediatamente per l'intensità nelle note di ginepro, subito seguito dai sentori dolci e fruttati dati dai fiori di sambuco. A seguire subentrano gli aromi erbacei e agrumati che rendono il Gin Giretto estremamente complesso, morbido e vellutato. Il sapore permane a lungo in bocca.