



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GIN AMARILLO HOP COLLESI

Fresco ed equilibrato

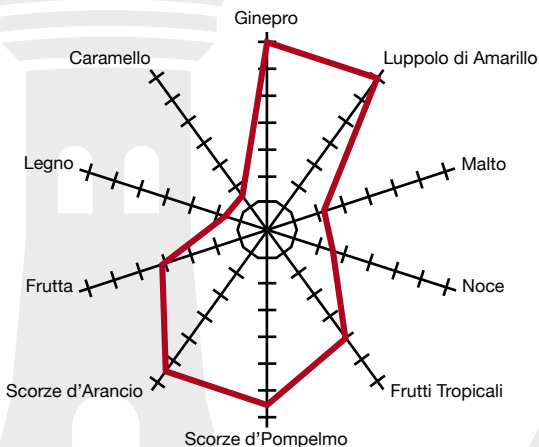
Materia Prima

Gli ingredienti naturali di un territorio d'eccezione regalano a questo Gin giovane e straordinariamente fresco, la sua originalità. Le bacche di un ginepro d'eccellenza tipico dell'Appennino, le acque cristalline del Monte Nerone e, a dare una nota personale e inconfondibile, l'Amarillo, varietà di luppolo americana dalle particolari qualità aromatiche. Le altre botaniche utilizzate sono scorza di pompelmo e scorza di arancio. Gli ingredienti vengono lasciati in infusione in una base alcolica di grano a pieno grado. L'infuso, diluito con acqua del Monte Nerone, viene poi refrigerato a -15° per almeno 30 ore, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche

Limpido e cristallino alla vista, sprigiona un caleidoscopio di continue sfumature sensoriali dalla sorprendente complessità. Le note olfattive uniscono la sensualità dei frutti tropicali alla freschezza degli accenti agrumati sprigionati dal luppolo Amarillo, completati dalle scorze di arancio e pompelmo. Il gusto esordisce con una piacevole morbidezza per svelare poi, in un impeccabile equilibrio, la trasparenza solare del pompelmo.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: **42,8%**

Formato: **BOTTIGLIA DA 700 ml**

Categoria: **GIN CONTEMPORANEO**

Materie Prime: **Bacche di Ginepro dell'Appennino, Luppolo Amarillo, Bucce di Pompelmo, Bucce d'Arancio**

Invecchiamento: **NO**

