ACQUISTATO IL .....

Gin G'Vine "Floraison"

Un Gin innovativo che nasce dalla fioritura delle uve di varietà Ugni Blanc e da un lungo processo di distillazioni successive

Da enologo a master distiller, Jean-Sébastien Robicquet era alla ricerca di una ispirazione per dar vita a un gin davvero nuovo. E siccome si trova in Francia e attorno a sé non c'erano altro che vigneti, l'idea fu quella di raccogliere la fioritura delle uve (Fleurs de Vigne) per creare un Gin decisamente innovativo. Nel 2002, dunque, diede inizio al suo progetto che si concretizzò con quello che oggi è il G'Vine "Floraison". L'azienda, Maison Villevert, si trova nella regione di Cognac e da sempre si distingue per gli alti standard qualitativi. A differenza della maggior parte dei distillati, la base del G'Vine è alcol distillato dalla fermentazione dell'uva della varietà Ugni Blanc, la stessa usata per la produzione del Cognac e dell'Armagnac. Le botaniche vengono messe in infusione nell'acquavite d'uva distillata quattro volte. Tutte le botaniche, oltre 10, rimangono in infusione dai 2 ai 5 giorni, dopodiché gli spirit vengono distillati in piccoli Pot Still e assemblati insieme ad acqua e a un altro spirito neutro. Il tutto viene quindi ri-distillato ancora una volta in un alambicco fiorentino di rame, utilizzato dalla produzione profumiera e soprannominato "Lily Fleur".

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	13°
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821