



ACQUISTATO IL

Gin Roku

Il Gin tradizionale che nasce da sei botaniche molto speciali provenienti dal Giappone



In giapponese, Roku si traduce con il numero sei. All'interno di ogni bottiglia di Roku Gin, infatti, si trovano sei botaniche molto speciali provenienti dal Giappone. Solo i migliori ingredienti, raccolti dalle migliori aree di coltivazione. Realizzato da artigiani giapponesi con una tradizione secolare, Roku Gin nasce da un processo di distillazione unico nel suo genere, messo a punto da Suntory per ottenere un distillato perfettamente bilanciato. Lavorato nel "Liquor Atelier", la distilleria artigianale specializzata per liquori Suntory, ogni botanica viene distillata in modo differente. L'Atelier, infatti, dispone di quattro tipi distinti di alambicchi. Ecco quindi che il delicato profumo dei fiori di ciliegio viene estratto attraverso la distillazione sotto vuoto in alambicchi in acciaio inossidabile, mentre il sapore profondo dello yuzu si ottiene dalla distillazione in alambicchi di rame. Tante cure e attenzioni, però, vengono ripagate ampiamente fin dal primo sorso. Ottimo liscio, questo Gin è la base perfetta per cocktail raffinati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin

Provenienza Giappone

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio AMBIENTE

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821