



ACQUISTATO IL

Gin Engine "Pure Organic"



Un Gin fatto per stupire. A partire dal packaging inusuale, ispirato al mondo dei motori. 100% italiano e biologico.

Alcool da grano, botaniche, acqua delle alpi. Engine, Gin italiano, prodotto in Alta Langa, è anche biologico al 100%. Impossibile non notare il suo packaging inusuale, ispirato al mondo dei motori. Ma basta versarlo nel bicchiere per capire che non si tratta solo di una "bella bottiglia". Di certo non un prodotto fatto solo per stupire. La formula di Engine, infatti, è un omaggio a due dei rimedi storici della tradizione: salvia e limone. La sua produzione avviene in due fasi. Nella prima, le botaniche come ginepro, radici di liquirizia e Rosa Damascena, vengono messe a macerare singolarmente. La salvia e il limone, invece, vengono utilizzate sotto forma di oli essenziali. Nella seconda fase, poi, si miselano insieme tutti gli ingredienti e il risultato viene distillato in evaporatore rotante. Dotato di un'ottima corrispondenza gusto-olfattiva, questo interessante Gin presenta un finale leggermente amaricante dovuto alle foglie di salvia. Ideale per il Gin Tonic, Gin Fizz e Ramos Fizz, questo Gin è apprezzato soprattutto per la sua capacità di esaltare le note agrumate dei drink. Perfetto anche per il Martini, grazie alla presenza degli oli essenziali di limone.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin
Provenienza Italia

Uve

Gradazione 42% vol

Temp. Servizio 0

Quando Berlo After dinner, Cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Engine è un gin italiano, prodotto in Alta Langa e biologico al 100%. La sua produzione avviene in due fasi, nella prima le botaniche - ginepro, radici di liquirizia e rosa damascena - vengono messe a macerare singolarmente, mentre salvia e limone vengono utilizzate già trasformate in oli essenziali. Nella seconda fase si miselano insieme tutti gli ingredienti, e il risultato viene distillato in evaporatore rotante. All'assaggio mantiene un'ottima corrispondenza gusto-olfattiva con un finale leggermente amaricante donato dalle foglie di salvia. Il bilanciamento finale è ottenuto grazie alle note dolci della radice di liquirizia.

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