



ACQUISTATO IL .....

Etsu Gin "Double Orange"



## La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

## Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Giappone
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Al palato fresco e delicatamente agrumato

**Delicatamente fresco, deve la sua piacevolezza  
al lento processo di distillazione e alla diluizione**

Etsu Double Orange Gin viene distillato presso la Distilleria Akita, nell'omonima prefettura in Giappone. Siamo sull'isola di Honshu, la principale dell'arcipelago giapponese, a Nord della città di Tokio, affacciati sul Mar del Giappone. Qui si trova la catena montuosa più lunga del paese, da cui Etsu Double Orange prende i suoi aromi freschi e leggeri. La lenta fase di macerazione delle botaniche tradizionali, come scorza d'arancia amara, bacche di ginepro, radice di liquirizia, angelica e coriandolo, precede la delicata distillazione. Prima dell'imbottigliamento, poi, il distillato viene diluito con acqua dolce, proveniente da una fonte di montagna che contribuisce a conferire al Gin il suo sapore fresco e fruttato. Elegante e raffinato, è un Gin che si apprezza anche liscio. Come base di cocktail, però, è semplicemente favoloso.

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