ACQUISTATO IL .....

# Etsu Gin "Double Orange"




## Delicatamente fresco, deve la sua piacevolezza al lento processo di distillazione e alla diluizione con acqua sorgiva

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.

## 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 |

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