



ACQUISTATO IL

Gin Dry Portofino

Realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e innovativi



Svinando

Prodotto da un'antica distilleria italiana, ogni lotto di Portofino Dry Gin è realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e innovativi. Viene utilizzato, infatti, un antico alambicco in rame italiano, storicamente utilizzato per distillare liquori e grappe locali, e una innovativa tecnologia che permette di ottenere una distillazione sottovuoto, preservando gli aromi più delicati delle preziose botaniche. Al naso Portofino Dry Gin colpisce per la freschezza dei suoi profumi che derivano in buona parte dal limone fresco e dal ginepro, provenienti dalle colline di Portofino. Per il resto si riscoprono via via i tipici profumi mediterranei, dal rosmarino alla lavanda, fino alle note dolci e delicate di maggiorana e salvia. Elegante nella sua bottiglia di colore blu, ispirata dal pittoresco porto di Portofino, dove case colorate e verdi colline decorano il paesaggio tra il cielo e il mare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio Quando Berlo After dinner, cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni Portofino Dry Gin è realizzato con una combinazione di metodi tradizionali e innovativi: un antico alambicco di rame italiano, utilizzato per distillare il liquore e la grappa locali, e un Rotavapor all'avanguardia che, utilizzando la distillazione sottovuoto, preserva gli aromi più delicati delle preziose botaniche.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821