ACQUISTATO IL .....

Gin Aqva Luce



Gin artigianale italiano, distillato in due alambicchi di rame risalenti alla Seconda Guerra Mondiale, con ben 12 botaniche

Gin artigianale italiano. Distillato in due alambicchi di rame da 100 litri, risalenti alla Seconda Guerra Mondiale e con 12 botaniche, di cui le principali sono: ginepro, cumino, alloro, luppolo, carvi e coriandolo. Stiamo parlando di AQVALVCE che si arricchisce e migliora i suoi profumi ed aromi nel tempo. Le erbe aromatiche fresche vengono preventivamente lasciate in infusione per più di 15 giorni. Mentre cumino, luppolo e alloro sono distillati con la tecnica "basso bollente", in modo da esaltarne l'espressione aromatica. Il gin AQVALVCE si presenta con un colore trasparente, con un leggero riflesso paglierino. Al naso emerge con delicatezza la nota di ginepro, arricchita dai sentori balsamici e da quelli speziati. In bocca è secco ma non pungente, con note erbacee e ben bilanciate. E' il gin ideale per creare cocktail di grande eleganza. A partire dal più classico Gin Tonic.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	47% vol
Temp. Servizio	Miscelazione
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Il gin Aqva Lvce si presenta con un colore trasparente ma con un leggero riflesso paglierino. All'olfatto emerge con delicatezza la nota di ginepro arricchita dai sentori balsamici e poi da quelli speziati di Alloro e Cumino. Al palato il gin risulta secco ma non pungente, con note erbacee e ben bilanciate.

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