



ACQUISTATO IL

Gin Costiera Sorrento



Costiera è un Gin italiano, fresco e profumato. Creato con Ginepro, mela Annurca DOP e (ovviamente) Limone di Sorrento IGP.

Scrivi Piemme e leggi Sorrento, sole e limoni. Non a caso Piemme è una realtà, nata nel 1969, proprio dall'iniziativa di entusiasti artigiani di Sorrento, impegnati nella produzione e nella diffusione dei veri sapori della tradizione e della passione sorrentina. Prodotti dal gusto spiccatamente "mediterraneo", creati con ricette e metodi produttivi tramandati di generazione in generazione. Proprio come questo Costiera, Gin italiano, anzi sorrentino, capace di esaltare il gusto e i profumi di quella terra incantata. Tra le sue botaniche, oltre al Ginepro, la locale mela Annurca, varietà DOP caratterizzata da una pelle sottile e un sapore dolce e leggermente acidulo, e (ovviamente) il Limone di Sorrento IGP. Costiera è un Gin caratterizzato da un gusto morbido, con un gradevole sapore di limone e un finale lungo e piacevole. Perfetto per creare cocktail freschi e profumatissimi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin
Provenienza Italia

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo Aperitivo, After Dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

COSTIERA rappresenta la fresca brezza del gin italiano portando con sé i sapori della terra di Sorrento essendo prodotto con le botaniche della zona come mela annurca e limone di Sorrento IGP. GUSTO: morbidezza, sapore di limone di Sorrento e aggiunta di mela annurca per una chiusura piacevole