ACQUISTATO IL .....

Ki Nobi "Tea" Gin



A una tradizionale base alcolica, ottenuta dalla lavorazione del riso, vengono aggiunte botaniche locali, tra cui due varietà di tè

Ki No Tea è un Gin Dry proposto da The Kyoto Distillery, piccola realtà nipponica votata alla produzione di spiriti di altissima qualità. In questo caso si parte da una tradizionale base alcolica, ottenuta dalla lavorazione del riso. A questa vengono aggiunti diverse botaniche tra cui, in particolare, due varietà di tè, la Tencha e la Gyokuro, entrambe coltivate a Okunoyama da un noto commerciante di tè chiamato Hori-Shichimeien. Loro è il compito di donare al distillato finito caratteristiche uniche e irripetibili. Nel bicchiere è cristallino, con profumi sottili e raffinati in bella evidenza fin dal primo istante. Poi i richiami al tipico tè verde sono evidenti, come quelli agli agrumi. In bocca rivela un corpo medio, con un sorso morbido e caldo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Giappone
Uve	
Gradazione	45.10% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Gin Tonic oppure liscio
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

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