ACQUISTATO IL .....

Gin MAeCO' Port Cask Aged



Premium Aged Gin che unisce botaniche piemontesi e liguri, invecchiato in botti da Porto per un profilo complesso e raffinato

MAeCO' è il Premium Aged Gin di Sibona. Un distillato unico nel suo genere che racchiude in sé l'essenza delle colline piemontesi e la freschezza del mare ligure. Come si può facilmente intuire già dal nome: MA... re e CO... lline. Per realizzarla vengono impiegate botaniche selezionate con cura, provenienti proprio da queste due regioni italiane. Le bacche di ginepro, la lavanda di Sale San Giovanni, la salvia, il rosmarino, la rosa damascena e le foglie di vite Nebbiolo del Piemonte si combinano con il limone, il timo, l'arancio Pernambucco e il basilico genovese DOP della Liguria, creando un profilo aromatico unico e sofisticato. In più, viene impiegata solo acqua naturale Eva, che sgorga dalla sorgente più alta d'Europa a 2.042 metri. Mantre per l'imbottigliamento l'azienda sceglie di usare delle particolari bottiglie in "wild glass" riciclato, riducendo così le emissioni di CO2 e minimizzando lo spreco di risorse. Ma quello che rende davvero unico questo Gin è il particolare finish in botti usate in precedenza per affinare il Porto. Una scelta essenziale per garantire al distillato finito una complessità e un carattere unici. Colore ambrato chiaro, al naso rivela un bouquet elaborato, dove le note floreali e agrumate si sposano armoniosamente con quelle di vaniglia, cacao e rovere. In bocca è unico, coinvolgente e complesso, con una perfetta fusione tra le sensazioni delle botaniche di mare e collina, e le complessità date dal rovere e dal Porto.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 44% vol

Temp. Servizio liscio in purezza o con ghiaccio, perfetto ed ideale per un Gin Tonic di livello e fuori dagli schemi (ottimo in questo caso anche come aperitivo) e negroni. Unico in cocktail in genere.

Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento

Vinificazione

Sensazioni COLORE: Ambrato chiaro. PROFUMO: Elaborato, con note floreali ed agrumate che si sposano con grande equilibrio alle note di vaniglia, cacao e rovere. SAPORE: Unico, coinvolgente e complesso. Una perfetta unione tra le sensazioni delle botaniche di mare e collina e delle inconfondibili complessità date dal rovere e dal Porto. Finale lungo, elegante, maturo e persistente unito ad una morbidezza che accarezza il palato

© 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