ACQUISTATO IL .....

Gin MAeCO' Dry Gin



MAeCO’ è un gin premium che unisce botaniche piemontesi e liguri, offrendo un'esperienza aromatica unica e raffinata

MAeCO' Premium Dry Gin è un distillato unico nel suo genere, nato dall'incontro perfetto tra le botaniche delle colline piemontesi e i profumi del mare ligure. Alla base del suo successo, un'accurata selezione di botaniche provenienti dalle due regioni. Le bacche di ginepro piemontesi, la lavanda di Sale San Giovanni, la salvia, il rosmarino, la rosa damascena e le foglie di vite Nebbiolo, si mescolano perfettamente con il limone, il timo, l'arancio Pernambucco e il basilico genovese DOP liguri. Ogni ingrediente è scelto con cura per garantire un profilo aromatico complesso e affascinante, che rende omaggio ai paesaggi e ai sapori delle due regioni. Prodotto dalla Distilleria Sibona, una delle realtà storiche più rinomate d'Italia, con metodi artigianali e tecniche innovative, nel rispetto delle materie prime locali. La distilleria si distingue per il suo impegno verso la sostenibilità ambientale, utilizzando bottiglie in "wild glass", ovvero vetro riciclato, che riduce significativamente le emissioni di CO2 e minimizza lo spreco di materie prime. Al naso, MAeCO' offre fragranze fresche e raffinate che si combinano con sentori agrumati di limone e arancio. Poi note erbacee, di salvia, timo e basilico, e una delicata sensazione floreale di rosa. Elegante, ricco e avvolgente, questo Gin regala un equilibrio perfetto tra tutte le sue componenti. Il finale è persistente, lasciando un gusto fresco dominato da lavanda, arancio e limone. Da gustare liscio, con ghiaccio, per esaltarne la purezza e la complessità aromatica. Perfetto per preparare i classici Gin Tonic.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 42% vol

Temp. Servizio liscio con ghiaccio, prefetto ed ideale nei classici Gin Tonic (ottimo in questo caso anche come aperitivo) e negroni. Unico in cocktail in genere.

Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento

Vinificazione

Sensazioni COLORE: Chiaro, cristallino. PROFUMO: Fresche e raffinate fragranze di lavanda a cui si abbinano gradualmente note agrumate, di salvia, timo, basilico e rosa. SAPORE: Elegante, ricco, avvolgente e con un ottimo bilanciamento tra note agrumate e floreali. Finale persistente e che lascia un gusto fresco e con note di lavanda, arancio e limone in prevalenza. Capace di trasmettere tutte le uniche sensazioni delle botaniche della collina e del mare.

© 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