



ACQUISTATO IL

Etsu Gin "Double Orange"



Svinando

Delicatamente fresco, deve la sua piacevolezza al lento processo di distillazione e alla diluizione con acqua.

Etsu Double Orange Gin viene distillato presso la Distilleria Akita, nell'omonima prefettura in Giappone. Siamo sull'isola di Honshu, la principale dell'arcipelago giapponese, a Nord della città di Tokio, affacciati sul Mar del Giappone. Qui si trova la catena montuosa più lunga del paese, da cui Etsu Double Orange prende i suoi aromi freschi e leggeri. La lenta fase di macerazione delle botaniche tradizionali, come scorza d'arancia amara, bacche di ginepro, radice di liquirizia, angelica e coriandolo, precede la delicata distillazione. Prima dell'imbottigliamento, poi, il distillato viene diluito con acqua dolce, proveniente da una fonte di montagna che contribuisce a conferire al Gin il suo sapore fresco e fruttato. Elegante e raffinato, è un Gin che si apprezza anche liscio. Come base di cocktail, però, è semplicemente favoloso.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin

Provenienza Giappone

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail party

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni Al palato fresco e delicatamente agrumato