



ACQUISTATO IL

Mignon Gin Mare confezione da 12

Da un piccolo villaggio di pescatori spagnolo



"Mundus appellatur Caelum, terra et mare". Il mondo è l'insieme di cielo, terra e mare. Queste parole sono scritte sulla vetrata che sovrasta la porta della cappella che ospita l'alambicco di Gin Mare. E appaiono anche sulla bottiglia. Del resto che l'ispirazione marina di questo distillato è chiara fin dal primo sguardo, osservando i riflessi bianchi e blu della bottiglia. Gin Mare è prodotto nella distilleria di Vilanova I La Geltru, un antico villaggio di pescatori che si trova tra la Costa Brava e la Costa Dorada. Viene usato un alambicco discontinuo da 250 litri, creato appositamente per questa lavorazione. Alla base, otto botaniche che vengono lasciate macerare per 24-48 ore in alcol, mentre per gli agrumi si attende circa un anno. Tra le botaniche, cinque in particolare richiamano i sapori e i profumi del Mediterraneo: il basilico richiama l'Italia, il timo la Turchia, il rosmarino la Grecia, gli agrumi la Spagna e l'oliva Arbequina, una cultivar tipica della Catalonia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Mignon
Provenienza Germania
Uve
Gradazione 42,7% vol
Temp. Servizio miscelato
Quando Berlo Cocktail party

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821