

Gin

Dall'accurata selezione delle erbe officinali, spezie e altro ancora, sapientemente lavorate, hanno preso vita Vermouth, Amaro, Bitter e Gin. Un metodo fatto di gesti attenti e segreti tramandati di generazione in generazione. Antica Ricetta posa le proprie radici esattamente su questa filosofia



MATERIA PRIMA

Bacche di ginepro dell'Appennino toscano, iris fiorentino, lavanda, angelica, foglie di vite ed altre botaniche in infusione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: trasparente

Aroma: le note di ginepro si accompagnano a sentori floreali e balsamici. La base erbacea e speziata è evidente, in cui cardamomo e foglie di vite emergono con grande eleganza.

Degustazione: Note agrumate e balsamiche facilitano la bevuta, chiusa da una secchezza data dalla balsamicità di lavanda e cipresso, che ripuliscono la bocca e chiamano il sorso successivo.

METODO DI PRODUZIONE

Distillato di mosto fermentato di cereali aromatizzato con botaniche selezionate.

Gradazione alcolica: 43%

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Ideale per la miscelazione o da gustare liscio a piccoli sorsi.

PUNTI CHIAVE

- Un gin che omaggia la Toscana attraverso ingredienti tipici del territorio: bacche di ginepro dall'Appennino Toscano, iris fiorentino, lavanda e angelica che si uniscono alle foglie di vite.
- Gin Antica Ricetta può essere gustato liscio a piccoli sorsi oppure miscelato per la creazione di cocktails.