

LUNGAVITA GIN



DA BERE SEMPRE IN COMPAGNIA

Il LUNGAVITA GIN nasce dalla passione di tre amici per il Gin e per quello che, questo distillato, genera bevendolo in compagnia, cioè ALLEGRIA, GIOIA DI VIVERE e SPENSIERATEZZA. E' un Gin fresco, morbido, tipicamente mediterraneo. Il suo profilo organolettico non lascia spazio a equivoci. Agrumi e olive spagnole, basilico italiano, timo greco e rosmarino della Turchia lo rendono un Gin trasversale, adatto a tutti i palati. Di aspetto trasparente e cristallino, questo Gin si apre al naso con avvolgenti profumi erbacei, tra cui spiccano il timo e il ginepro, arricchiti da leggeri sentori di oliva. Al palato risulta vellutato e morbido, saporito e aromatico, con note di ginepro ed un retrogusto di basilico e pepe nero, rosmarino, timo e coriandolo.

Il metodo di produzione è il "Distilled Gin" che è il metodo dei migliori Gin. La distillazione si effettua in batch all'interno di un alambicco tradizionale. Questo alambicco è scaldato a vapore al centro di una resistenza sistemata sul fondo della caldaia. La caldaia di questo alambicco (il pot) riceve l'alcool neutro, ridotto a circa 45° - 60°. Una volta portato ad ebollizione l'alcool, i vapori che si sviluppano si impregnano degli aromi delle bacche e delle erbe aromatiche. La testa e le code di distillazione, tossiche, vengono eliminate mentre il cuore viene diluito e imbottigliato.

Il LUNGAVITA GIN si presta alla miscelazione per quello che, negli ultimi anni, è diventato il cocktail di più largo consumo, ossia il Gin Tonic. Facile da preparare, ideale per l'aperitivo, i pasti o per fine serata. Si consiglia la miscelazione con una Indian Tonic e all'occorrenza degli agrumi essiccati come garnish

e.....LUNGAVITA A TUTTI!!!