



METODO DI PRODUZIONE

- Sei mesi di estrazione in sospensione alcolica dei fiori di genepey con distillato di grano.
- Macerazione della frutta fresca in distillato di grano.
- Macerazione di ginepro, piante e spezie in distillato di grano e acqua.
- Miscelazione dell'estratto di genepey con le diverse macerazioni.
- Diluzione con acqua delle Alpi Marittime.
- Maturazione e lenta decantazione in cisterna senza l'uso di chiarificanti (3 mesi).
- Filtrazione, affinamento e imbottigliamento.

BOTANICHE PRINCIPALI

- Coccole di ginepro *Juniperus communis*
- Fiori di Genepey *Artemisia mutellina*
- Frutti di Sambuco *Sambucus nigra*
- Aghi di Pino *Pinus mugo*
- Fiori di acacia *Robinia pseudoacacia*
- Bacelli di Vaniglia *Vanilla planifolia*
- Armelline di albicocca *Prunus armeniaca*
- Semi di Kummel *Carum carvi*
- Semi di coriandolo *Coriandrum sativum*
- Bacche di Cubebe *Piper cubeba*

Colore_ Giallo paglierino tenue. Leggera torbidità dovuta all'assenza di filtrazione durante la produzione.

Olfatto_ Floreale, raffinata presenza del genepey, note balsamiche, complesso e persistente.

Palato_ Interessante complessità, la freschezza del genepey e del ginepro ben si accompagna alle note dolci di frutta e mandorla, lievemente agrumato con note piccanti.

Servizio_ Gin&Tonic con due gocce di BEETTER aromatic bitter.

Allergeni: può contenere **glutine** e tracce di **frutta a guscio**.



LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

EST. 2011
ITALIAN PREMIUM HANDCRAFTED LIQUEURS