



Gin secco e morbido con base di distillato d'uva

<b>Nome:</b>	Riviera Italian Gin
<b>Produttori:</b>	Distillerie Bonollo
<b>Importatori:</b>	Mixer
<b>Metodo:</b>	Compound Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	41.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.rivieragin.com">www.rivieragin.com</a>
<b>Botaniche:</b>	

Ginepro, Coriandolo, Cannella Cassia, Fiori di sambuco, Zenzero, Arancia Dolce, Angelica, Pompelmo, Bergamotto

### Gusto

Al naso, le note dolci dell'uva prevalgono in maniera distintiva senza essere invadenti, lasciando poi spazio al ginepro e a note calde di cannella e zenzero. L'aromaticità delle botaniche è molto ben bilanciata, lasciando un gusto secco ma rotondo e piacevole. Il profilo aromatico è spostato su gusti vicini al palato italiano, risulta quindi di buona beva con una persistenza non invasiva. Grazie a questo gusto non invadente, si accosta perfettamente alla cucina gourmet.

### Produzione

Riviera Italian Gin è prodotto con metodo compound. Su una base di alcool distillato dal vino, precisamente da uve Sangiovese toscane, vengono messe in infusione le varie botaniche selezionate. Ogni botanica viene utilizzata in quantitativi diversi e macerata con tempistiche ben definite, per estrarre al meglio le loro peculiarità organolettiche.

### Curiosita

Riviera Italian Gin è il primo distillato di ginepro italiano con alcool di base derivato dal vino. La ricetta deriva da un ufficiale inglese di stanza a Rimini durante la Seconda Guerra mondiale che, preso dalla nostalgia della sua terra e del suo distillato preferito, creò questa ricetta comunicandola poi a Virgilio Leardini che la conservò gelosamente fino a quando non venne riscoperta da suo nipote Alessandro. Il vino distillato è ottenuto da uve Sangiovese toscane. Una volta maturato, viene portato a distillazione dalla distilleria Bonollo di Siena e con l'alcool ottenuto si procede alla produzione di Riviera Gin tramite la macerazione delle botaniche.