

GINCOSTA



Il primo gin dei Castelli Romani

Nome:	Gincosta - U' Primu
Produttori:	Mosaico Spirits per Gincosta
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.gincosta.it/
Botaniche:	Bacche di Ginepro, Arancia, Bergamotto, Cannella, Petali di Rosa, Menta, Pepe Nero

Gusto

Gincosta è di bevuta piacevole grazie all'armonia tra ginepro e agrumi, ben presenti al naso e al palato. La balsamicità del ginepro e la freschezza degli agrumi sono supportate dalle note della menta, mentre completa il quadro un leggero tocco caldo e speziato dato da pepe nero e cannella; quest'ultima esalta le delicate note floreali della rosa. Morbido e adatto ai più diversi palati.

Produzione

Le botaniche accuratamente selezionate vengono lavorate singolarmente per ottenere solo i loro sentori migliori. Ogni lavorazione viene unita alla base da grano, di altissima qualità e dalla triplice distillazione.

Curiosità

Gincosta, primo Gin dei Castelli Romani, racconta attraverso gli aromi e la sua etichetta la storia, le tradizioni e i costumi del paese di Lanuvio. Il volto riprodotto sulla bottiglia rappresenta la dea Giunone Sospita, dal termine latino Iuno Sospita, cioè "propizia", rappresentata con una lancia in mano e accompagnata da un Serpente; era una divinità della mitologia romana, venerata nell'antica Lanuvium e oggi simbolo della città. Come all'epoca nel tempio della Dea si sentivano i profumi del grano, del ginepro, della frutta e dei fiori, così oggi questi elementi prendono forma in Gincosta.