XEDEQUA

Old Tom con Miele di Marasca e botaniche tipiche del Friuli Venezia Giulia.

Nome:	Ginterior Old Tom Gin
Produttori:	Xedequa
Metodo:	Old Tom
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.xedequa.com

Botaniche:

Pesche di Fiumicello, Miele di Marasca, Semi di Erba dei Tartari, Infuso di Tarassaco, Bacche di Ginepro, Buccia di Limone, Radice di Iris

Gusto

Al naso Ginterior Old Tom Gin sprigiona un profumo corposo e persistente, perfettamente equilibrato tra le note intense delle bacche di ginepro e quelle fruttate del limone e delle Pesche di Fiumicello. Al palato le note del ginepro e degli agrumi esaltano il gusto dolce e mandorlato del Miele di Marasca e quello morbido e succoso delle Pesche di Fiumicello, donando raffinatezza e armoniosità al distillato. Il finale è lungo e delicato, grazie alle note amaricanti dell'Erba dei Tartari e a quelle rinfrescanti dell'infuso di Tarassaco.

Produzione

Ginterior è prodotto in Friuli Venezia Giulia a partire da un distillato alcolico unito ad alcolato di ginepro, al quale vengono aggiunte le infusioni delle botaniche di alta qualità. In quanto Old Tom Gin, il prodotto viene infine dolcificato con il Miele di Marasca che conferisce la morbidezza tipica di questa tipologia di gin.

Curiosita

Ginterior è l'Old Tom Gin Made in FVG. Enfatizza infatti il Friuli Venezia Giulia in quanto connubio di qualità, natura e purezza. Uno spirito dall'anima tradizionale vittoriana, la cui delicatezza viene rivisitata in chiave moderna mediante la sapiente miscelazione di botaniche naturali con eccellenze del territorio come le Pesche di Fiumicello, i semi di "Erba dei Tartari" dei Magredi Pordenonesi, il Miele di Marasca del Carso e l'Infuso di Tarassaco, tipico delle Vallate Carniche. Gli ingredienti di Ginterior sono creati in modo responsabile da produttori e vivai selezionati, salvaguardando la biodiversità dell'ambiente regionale.