



Gin dai profumi toscani, floreale e fruttato.

Nome:	Gin Bacio
Produttori:	Kissing.lab
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Italia
Gradazione:	44.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.kissingarlic.com/
Botaniche:	

Alloro, Bacche di Ginepro, Rosmarino, Lavanda, Foglie di Ulivo, Susina, Fiori di sambuco, Verbena

Gusto

Gin bacio è fresco e balsamico al naso, con note floreali e fruttate. Al palato colpisce immediatamente l'intensità delle note di ginepro, seguire dai sentori dei fiori di sambuco e da quelli dolci e fruttati della susina tipica della zona di Montepulciano, detta "Susino coscia di monaca". Si uniscono poi le note erbacee, arricchendo di bilanciata complessità il gusto di Gin Bacio. Morbido e vellutato, è un gin molto persistente.

Produzione

Gin Bacio è un distilled dry gin. L'alcol etilico da cereali al 96% vol. Viene ridistillato con ginepro, fiori di sambuco e lavanda. Vengono poi aggiunte le altre botaniche trattate singolarmente in modo da preservarne la qualità e le caratteristiche organolettiche.

Curiosità

Kissing.Lab è una giovane società agricola che si dedica principalmente alla lavorazione del kissinGarlic, secondo le antiche tradizioni contadine, in modo semplice, artigianale, selvatico e senza l'uso di prodotti chimici. Per questi motivi il kissinGarlic è delicato, decisamente diverso dalle apparenze e sostanze della produzione industriale e di massa: non condiziona l'alito, è altamente digeribile e con la sua "afrodisiaca gentilezza" porta l'amore a tavola, infatti i contadini che ancora lo coltivano lo chiamano "aglio del bacio". La storia dell'azienda nasce dall'agricoltura tradizionale della zona di Montepulciano, in Toscana ed è proprio utilizzando le botaniche che crescono attorno ai loro campi di coltivazione che hanno ricreato nel loro gin i profumi e i sapori tipici della zona. Il nome Gin bacio si riferisce al loro concetto romantico di bacio d'amore legato alla valorizzazione del territorio agricolo.