

OSMOZ



Gin fresco, con prevalenti note agrumate unite a note fruttate e di ginepro

Nome: Osmoz Citrus Gin

Produttori: Famille Vallet

Importatori: Vino & Design

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Francia

Gradazione: 46.00%

Formato: 700ml

Sito: <https://www.osmoz-gin.com/en/>

Botaniche:

Ginepro, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Liquirizia, Mela, Albicocca

Gusto

Osmoz Citrus Gin al naso le note di ginepro si uniscono a quelle di arancia e limone, poi questi aromi freschi e resinosi si affievoliscono lasciando spazio alle note più leggere di liquirizia, mela e albicocca. Al palato si percepiscono inizialmente note fresche e vegetali unite alle ben riconoscibili note agrumate, per poi concludersi con un finale speziato. Sul palato si percepiscono bene note floreali e note di ginepro, per poi lasciare spazio alle note della mandorla. Il gusto dell'arancia rimane sempre presente e rende il finale lunghissimo, molto fresco e piacevole.

Produzione

Creato da Elodie Vallet, Osmoz Citrus Gin è distillato a partire da alcol d'uva, in linea con la tradizione di famiglia.

Curiosità

Osmoz Citrus Gin e Osmoz Classic Gin sono distillati in Francia, nella regione del Cognac, da un'azienda di famiglia produttrice di vino da ormai sei generazioni. La famiglia si occupa di ogni parte della produzione del vino, dal vigneto all'imbottigliamento ed è da sempre attenta alla qualità e alla competenza tecnica. I loro gin rispecchiano queste caratteristiche e non si allontanano dalle loro radici, infatti vengono distillati e sviluppati a partire dall'uva. La gradazione del 46% vol. di Osmoz Citrus Gin lo rende particolarmente adatto alla miscelazione in cocktail e perfetto per Gin Tonic e Gin fizz.