



Gin Toscano floreale che rende omaggio alla Camelia Lucchese.

**Nome:** Camellia Gin (500 ml)

**Produttori:** Ba.la.ba srl

**Metodo:** Distilled

**Provenienza:** Italia

**Gradazione:** 43.00%

**Formato:** 500ml

**Sito:** <https://www.facebook.com/camelliatuscanygin/>

**Botaniche:**

Ginepro, Timo, Cardamomo, Rosmarino, Camelia

### Gusto

Camellia Gin è molto elegante al naso grazie al suo squisito bouquet floreale. In bocca risulta decisamente più secco di quanto potremmo aspettarci dal naso, con note floreali e speziate e un tocco erbaceo molto fresco, con un ottimo equilibrio dei sentori.

### Produzione

Camellia Gin è creata dalla distillazione di alcol agricolo proveniente da grano biologico assieme a bacche di ginepro 100% toscano. Successivamente avviene la macerazione delle botaniche (timo, cardamomo, rosmarino e Camelia Lucchese) nel distillato. Il gin è portato a gradazione (43%) con l'aggiunta di acqua di sorgente lucchese.

### Curiosità

Camellia Gin deve il suo nome al fiore simbolo della piana di Lucca, la Camelia. L'idea è partita dalla volontà di voler creare un prodotto km0, strettamente legato al territorio, e rendere un omaggio alla bellezza della terra del maestro Puccini, per questo motivo l'acqua e molte delle botaniche provengono dalla zona.