



Il premium dry gin che celebra l'incontro tra mare e collina.

Nome:	MAeCO' Gin
Produttori:	Distilleria Sibona
Importatori:	Distilleria Sibona
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.distillerasibona.it/

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Lavanda, Salvia, Rosmarino, Rosa Damascena, Foglia di vite nebbiolo, Limone, Timo, Arancio Pernambuco, Basilico Genovese DOP

Gusto

Dalla trasparenza cristallina, MAeCO' Gin sprigiona un fresco profumo di lavanda, al quale si uniscono note agrumate e un sottofondo di salvia, timo, basilico e rosa. Al palato risulta elegante, ricco e avvolgente, con un ottimo bilanciamento tra note agrumate e floreali. Il finale è persistente, fresco, con note di lavanda, arancio e limone.

Produzione

MAeCO' Gin è prodotto a partire da una lenta macerazione di bacche di Ginepro piemontesi ed altre botaniche del Piemonte e della Liguria, che vengono poi distillate separatamente. I singoli distillati vengono poi miscelati in base ad una ricetta unica e segreta. Il gin così ottenuto viene diluito con acqua naturale Eva (che sgorga dalla sorgente più alta d'Europa a 2.042 metri) in modo da raggiungere i 42 gradi alcolici. Infine viene refrigerato e delicatamente filtrato per essere infine imbottigliato.

Curiosita

MA e CO' significa MAre e COLLina. È il Premium Dry Gin Sibona impreziosito con botaniche del Piemonte e della Liguria. Dal Piemonte: bacche di ginepro, lavanda di Sale San Giovanni, salvia, rosmarino, rosa damascena, foglie di vite Nebbiolo; dalla Liguria: limone, timo, arancio Pernambuco, basilico genovese d.o.p. La bottiglia è prodotta in vetro "wild glass" ovvero vetro riciclato, con una notevole riduzione delle emissioni di CO2 e con limitato spreco di materie prime, in totale sostegno dell'ambiente.