

AmaGin



Il London Dry che esalta profumi e sapori della Valpolicella.

Nome:	AmaGin Black London Dry
Produttori:	Amarzen Srl
Metodo:	London Dry Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	45.00%
Formato:	500ml
Sito:	https://amagin.it/

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Bucche d'Uva Corvina, Rondinella, Asperula, Menta, Rabarbaro, Genziana, Centaurea, Liquirizia, Calamo, China

Gusto

Grazie alla complessa combinazione di Asperula, Menta e Rabarbaro in aggiunta al Ginepro e alle Uve Corvina, Rondinella e Corvinone, i Mastri Distillatori hanno saputo dar vita a un equilibrio aromatico mediterraneo capace di trasportare in un viaggio sensoriale tra i profumi e sapori della Valpolicella. L'aggiunta di pizzichi di Genziana, Centaurea, Calamo e China donano ad AmaGin Black London Dry un carattere fortemente secco e dalle sfumature erbacee, esaltato dai 45% gradi alcolici che lo rendono base perfetta per cocktails strutturati.

Produzione

Il metodo London Dry prevede un'unica distillazione in alambicco di tutte le botaniche. Vengono utilizzati tradizionali alambicchi in rame discontinui a bagnomaria "Tullio Zadra".

Curiosita

L'essenza di AmaGin London Dry nasce dall'attenta selezione di dieci botaniche pregiate assieme alle bucce delle uve di Corvina, Rondinella. Il metodo London Dry è il più nobile metodo di produzione del Gin: prevede un'unica distillazione in alambicco di tutte le botaniche. Vengono utilizzati tradizionali alambicchi in rame discontinui a bagnomaria "Tullio Zadra". AmaGin London Dry è il risultato di una profonda analisi organolettica che ha definito la perfetta combinazione dei più tradizionali valori del London Dry Gin. La nuova Black Bottle dona una nuova ed esclusiva veste all'originale disegno interamente fatto a mano e inciso sul vetro in laminato Kurz, con tecnica di serigrafia a caldo.