



Il gin artigianale umbro da abbinare al pesce crudo.

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Nome:</b>        | Gin Todi  |
| <b>Produttori:</b>  | Juniper   |
| <b>Metodo:</b>      | London Dry  |
| <b>Provenienza:</b> | Italia  |
| <b>Gradazione:</b>  | 40.00%  |
| <b>Formato:</b>     | 700ml   |
| <b>Sito:</b>        | <a href="https://gintodi.it/">https://gintodi.it/</a>   |
| <b>Botaniche:</b>   | Ginepro, Foglie d'Olivo Moraiolo, Rosa Canina, Prugna Damaschina, Cassella, Luppolo, Ginestrella, Crespigno |

### Gusto

Il colore di Gin Todi è trasparente e il profumo di Ginepro, fiori e frutta è del tutto unico. Un mix raffinato per un gin dal gusto fresco, con prevalenti note erbacee, completate in modo equilibrate dalle note fruttate e da quelle floreali, con un tocco speziato.

### Produzione

Gin Todi viene prodotto in una delle più antiche distillerie italiane con il suo restaurato alambicco discontinuo a bagnomaria. Questo procedimento, di distillazione molto lungo e delicato, permette di rilasciare non solo il miglior sapore delle botaniche utilizzate con il richiamo a sentori di sottobosco, ma anche di conservarne il profumo.

### Curiosita

Gin Todi nasce dall'idea di due amiche e dall'amore per l'Umbria e per la sua ricca di vegetazione dove spiccano le piante di ginepro. Il prodotto è infatti un omaggio alla loro città, Todi, distillato con botaniche spontanee raccolte a mano. Le lettere che compongono la scritta Gin Todi sulla bottiglia sono state disegnate scomponendo la struttura geometrica del rosone del Duomo di Todi. Gin Todi ben si adatta alla preparazione di numerosi cocktail, dai più classici ai più innovativi. Molti sono molti anche i cibi e le ricette che possono essere accompagnati o preparati con il gin in purezza, ad esempio, con le sue note secche e profumate, si abbina perfettamente al pesce crudo.