



Gin allo zafferano italiano biologico

Nome: Full Red Gin

Produttori: Distilleria Buiese

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 38.00%

Formato: 500ml

Botaniche:

Ginepro, Zafferano

Gusto

Al naso e al palato sono immediati i sentori dello zafferano, seguiti da quelli tipici della bacche di ginepro, con un buon bilanciamento che fa risaltare gli aromi naturali delle materie prime di Full Red Gin. Intenso, persistente, con una leggera nota amara nel retrogusto e una grande morbidezza.

Produzione

Full Red Gin è prodotto tramite l'infusione degli stimmi, raccolti nel tempo botanico e separati dal fiore, del prezioso *Crocus Sativus*, in alcol extra neutro, al fine di catturarne le principali note aromatiche. In un secondo momento viene aggiunto l'infuso di ginepro opportunamente dosato. Lo Zafferano proviene dalle coltivazioni di Alfredo Carnesecchi situate sulle colline della pedemontana friulana di Magnano in Riviera. L'infusione di zafferano dona al gin il suo naturale colore giallo paglierino e il caratteristico profumo.

Curiosita

Full Red Gin nasce dalla passione del Dott. Alfredo Carnesecchi, che a Magnano in Riviera, in provincia di Udine, coltiva i fiori del *Crocus Sativus*, per la produzione dello Zafferano Full Red 1.0, uno zafferano con certificazione biologica e di purezza, con una percentuale di safranale - responsabile dell'aroma - con valori molto alti difficilmente raggiungibili in Italia.