

LUZ GIN

EST.

2015

Lago di Garda

ITALY

LUZ GIN *Lemon*

LIMITED EDITION

CON INFUSIONE DI LIMONI
DEL LAGO DI GARDA

La macerazione in bucce di limoni del Garda dona al Gin una gradevole colorazione, fresco ed estivo, molto apprezzato per la preparazione di cocktail, perfetto per un Gin Collins, rinfrescante in un Gin & Tonic.

Gradazione: 45% vol.

Tipologia: Gin compound

Botaniche

BOTANICHE
DEL TERRITORIO BY
Leonardo Veronesi



Limone



Ginepro



Olivo



Asperula



Mentuccia



Alloro



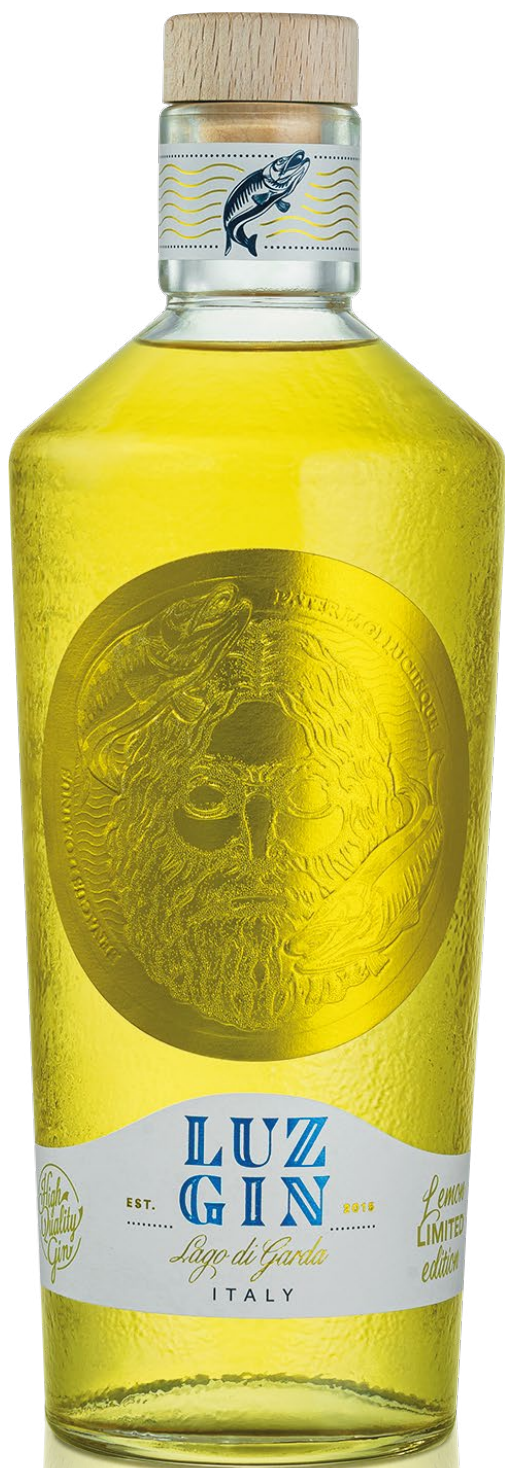
Rosmarino



Salvia Sclarea



Salvia



Produzione

Utilizzando come base alcolica Luz Gin, si procede ad una macerazione in bucce di limoni del Garda per 40 ore.

Note gustative

Al naso: piacevolmente delicato l'impatto alcolico, con riconoscibili note agrumate e di olii essenziali.

Al palato: una piacevole sensazione di morbidezza, vellutato, di buon equilibrio con finale agrumato, ottima persistenza.