

SÉLECTION GALLIANÓ



BRAND | Gin Haniel

NOME | Assoluto

GRADAZIONE | 42,5% vol.

FORMATO | 500ml

ABBINAMENTI | Da meditazione

COMPOSIZIONE | Ginepro , Coriandolo , Angelica, Cardamomo, Calamo, Liquerizia, Cassia, Pepe di Sarawak, Radice di Iris, Rosmarino fresco, Scorze di limoni fresche.

DESCRIZIONE

Il Gin Assoluto è un prodotto di altissima qualità. L'alcol utilizzato è di grano italiano, certificato biologico. L'acqua è di Fonte di montagna, le botaniche sono fresche e dove possibile coltivate nei terreni attorno alla distilleria. Gli agrumi biologici vengono acquistati direttamente dal produttore assieme alle migliori spezie in commercio quanto alla provenienza, alla varietà e al metodo di coltivazione. Le botaniche sono raccolte a mano, come ad esempio il ginepro mediterraneo; viene selezionata bacca per bacca per avere solo quelle integre e perfette: anche piccole tracce di resina ossidata porterebbero nel distillato punte amare che pregiudicherebbero il profilo aromatico e gustativo. Per la distillazione del Gin viene utilizzato un alambicco in rame di tipo discontinuo, atmosferico, a passaggio di vapore. Il metodo di distillazione è London dry Vapour Infused e le distillazioni avvengono in piccoli lotti da 50 litri, goccia a goccia per 12 ore. Le botaniche vengono preparate, sbucciate e rotte solo pochi istanti prima di iniziare la distillazione per riuscire a catturare ogni piccola sfumatura. La distilleria è una realtà italiana che si distingue per la politica ambientale è ubicata in una zona contaminata delle Prealpi tra il Lago di Lugano e il lago Maggiore all'interno di una zona boschiva di circa 30 ettari con migliaia di alberi ad alto fusto.

Il Master Distiller segue accuratamente e personalmente la produzione, la selezione e il dosaggio delle botaniche. Queste caratteristiche identificano il Gin Assoluto un prodotto sartoriale.

SÉLECTION GALLIANÓ



BRAND | Gin Haniel

NOME | Arancia e Pepe

GRADAZIONE | 42,5% vol.

FORMATO | 500ml

ABBINAMENTI | Da meditazione

COMPOSIZIONE | Ginepro , Coriandolo , Angelica, Cardamomo, Calamo, Liquerizia, Cannella, Cassia, Camomilla, Pepe del Bengala, Pepe di Sichuan, Pepe di Timut, Radice di Iris, Galanga, Rosmarino fresco, Scorze di arancia di Ribera fresche

DESCRIZIONE

Il Gin Arancia e Pepe è un prodotto di altissima qualità. L'alcol utilizzato è di grano italiano, certificato biologico. L'acqua è di Fonte di montagna, le botaniche sono fresche e dove possibile coltivate nei terreni attorno alla distilleria. Gli agrumi biologici vengono acquistati direttamente dal produttore assieme alle migliori spezie in commercio quanto alla provenienza, alla varietà e al metodo di coltivazione. Le botaniche sono raccolte a mano, come ad esempio il ginepro mediterraneo; viene selezionata bacca per bacca per avere solo quelle integre e perfette: anche piccole tracce di resina ossidata porterebbero nel distillato punte amare che pregiudicherebbero il profilo aromatico e gustativo. Per la distillazione del Gin viene utilizzato un alambicco in rame di tipo discontinuo, atmosferico, a passaggio di vapore. Il metodo di distillazione è London dry Vapour Infused e le distillazioni avvengono in piccoli lotti da 50 litri, goccia a goccia per 12 ore. Le botaniche vengono preparate, sbucciate e rotte solo pochi istanti prima di iniziare la distillazione per riuscire a catturare ogni piccola sfumatura. La distilleria è una realtà italiana che si distingue per la politica ambientale e ubicata in una zona contaminata delle Prealpi tra il Lago di Lugano e il lago Maggiore all'interno di una zona boschiva di circa 30 ettari con migliaia di alberi ad alto fusto.

Il Master Distiller segue accuratamente e personalmente la produzione, la selezione e il dosaggio delle botaniche. Queste caratteristiche identificano il Gin Arancia e Pepe un prodotto sartoriale.