

Tenjaku Gin

# TENJAKU GIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Gin

**Zona produttiva** Fuefuki

**Botaniche** Ginepro, coriandolo, scorza di limone e arancia, radice di angelica, corteccia di cassia, liquirizia, radice di giaggiolo, noce moscata, cannella, yuzu, sansho, tè verde ed estratto di pesca.

**Produzione** Per la produzione viene utilizzato un alambicco in acciaio inox lavorato elettricamente che permette un controllo estremamente preciso della temperatura.

**Gradazione alcolica** 37,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Trasparente cristallino.

**Profumo** Al naso prevale da subito un delicato ginepro, seguito da note floreali e fresche di agrumi.

**Sapore** Facile da bere, dal carattere delicato ed elegante, con un contrasto tra note calde e rinfrescante.

**Miscelazione** Perfetto per un Gin Tonic con Fentimans Premium Indian Tonic Water.



FUEFUKI / GIAPPONE

天雀ジン  
TENJAKU  
GIN



ANNO DI FONDAZIONE | 2012



MATERIE PRIME | GINEPRO, YUZU E  
ALTRE BOTANICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | TRADIZIONALE ALAMBICCO IN  
RAME E ALAMBICCO IN ACCIAIO INOX

