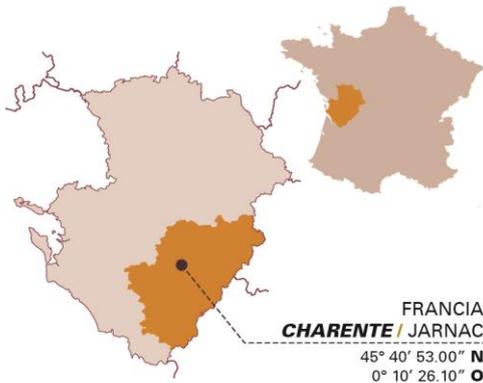


Anaë

ANAË GIN JARNAC/FRANCIA



Anaë Gin è un distillato biologico e artigianale, creato da Pauline Raffaitin con la collaborazione di Maison Bollinger. Distillato nella Charente, nella sua ricetta esalta botaniche certificate biologiche coltivate in Francia: tra queste c'è anche il Maceron, un'antica pianta chiamata pepe di palude, che dona una profondità aromatica unica al Gin. L'utilizzo di alcol d'uva è un'altra delle caratteristiche che contraddistinguono questo distillato. Anaë è un Gin fresco e sottile, delicatamente agrumato e speziato.



TIPOLOGIA

Gin



ZONA PRODUTTIVA

Jarnac



PRODUZIONE

Distillazione artigianale in alambicco Stupfler. L'alcol utilizzato deriva dall'uva. Macerazione di 48h, riduzione da 1 a 2 mesi.



BOTANICHE

Bacche di ginepro, bacche di Maceron (pepe di palude), timo limone, verbena limone, camomilla, fiordaliso, semi di coriandolo, fieno greco. Tutte le botaniche sono biologiche e di origine francese.



GRADAZIONE ALCOLICA

43% Alc. /Vol.



COLORE

Trasparente



PROFUMO

Al naso è complesso: emergono prima le note agrumate (mandarino, kumquat) e pera fresca, poi quelle speziate (pepe di Szechuan e anice). Nel finale si distinguono fiori bianchi, mirtillo e un accenno di noce.



SAPORE

Al palato è setoso e generoso con una bella complessità segnata da note vegetali, radici di liquirizia, pera poi aromi di clementine e mandarini canditi. Una bella lunghezza in bocca con un tocco finale mentolato e di anice.



MISCELAZIONE

Ideale per cocktail classici o creazioni originali. Perfetto in abbinamento con Fentimans Indian Tonic Water.