

Anaë

IODYSSÉE LIMITED EDITION N°1

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Francia – Bretagna – Finistère (Plobannalec-Lesconil)

Botaniche 7 botaniche francesi e biologiche; bacca di ginepro, wild sea dulce (un'alga selvatica raccolta in Bretagna), alga nori, lattuga di mare, macerone selvatico ("marshpepper"), seme di coriandolo, fieno greco.

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

Gradazione alcolica 43% Alc. /Vol.

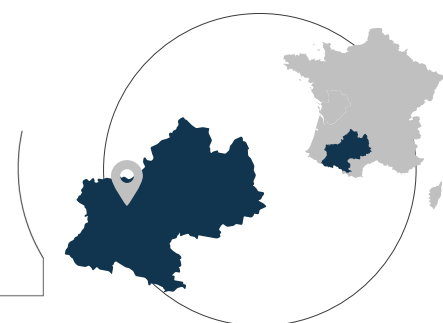
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Espresso e aromatico con note minerali, saline e agrumate.

Sapore Freschezza iodata, agrumi pepati, note erbacee, scorza d'arancia, e un bel finale salino.

Servizio Da bere liscio in abbinamento a ostriche e pesce crudo. Ideale per Dry Martini o per un Gin Tonic con salicornia.



JARNAC / FRANCIA

Anaë

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 MATERIA PRIMA | GINEPRO, MACERON E ALTRE BOTANICHE

 METODO DI DISTILLAZIONE | ARTIGIANALE IN ALAMBICCO STUPFLER

