



ACQUISTATO IL

Gin Roku Astuccio Con Bicchiere



Il Gin tradizionale Giapponese con bicchiere per gustarlo al meglio o per un regalo unico

In giapponese, Roku si traduce con il numero sei. All'interno di ogni bottiglia di Roku Gin, infatti, si trovano sei botaniche molto speciali provenienti dal Giappone. Solo i migliori ingredienti, raccolti dalle migliori aree di coltivazione. Realizzato da artigiani giapponesi con una tradizione secolare, Roku Gin nasce da un processo di distillazione unico nel suo genere, messo a punto da Suntory per ottenere un distillato perfettamente bilanciato. Lavorato nel "Liquor Atelier", la distilleria artigianale specializzata per liquori Suntory, ogni botanica viene distillata in modo differente. L'Atelier, infatti, dispone di quattro tipi distinti di alambicchi. Ecco quindi che il delicato profumo dei fiori di ciliegio viene estratto attraverso la distillazione sotto vuoto in alambicchi in acciaio inossidabile, mentre il sapore profondo dello yuzu si ottiene dalla distillazione in alambicchi di rame. Tante cure e attenzioni, però, vengono ripagate ampiamente fin dal primo sorso. Ottimo liscio, questo Gin è la base perfetta per cocktail raffinati.

Svinando®

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin
Provenienza Giappone
Uve
Gradazione 43% vol
Temp. Servizio Con ghiaccio e mixato
Quando Berlo Cocktail party

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821