



ACQUISTATO IL .....

## Gin Dry Portofino



### Realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e innovativi

Prodotto da un'antica distilleria italiana, ogni lotto di Portofino Dry Gin è realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e innovativi. Viene utilizzato, infatti, un antico alambicco in rame italiano, storicamente utilizzato per distillare liquori e grappe locali, e una innovativa tecnologia che permette di ottenere una distillazione sottovuoto, preservando gli aromi più delicati delle preziose botaniche. Al naso Portofino Dry Gin colpisce per la freschezza dei suoi profumi che derivano in buona parte dal limone fresco e dal ginepro, provenienti dalle colline di Portofino. Per il resto si riscoprono via via i tipici profumi mediterranei, dal rosmarino alla lavanda, fino alle note dolci e delicate di maggiorana e salvia. Elegante nella sua bottiglia di colore blu, ispirata dal pittoresco porto di Portofino, dove case colorate e verdi colline decorano il paesaggio tra il cielo e il mare.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia      Gin

Provenienza      Italia

#### Uve

Gradazione      43% vol

#### Temp. Servizio

Quando Berlo      After dinner, cocktail party

#### Abbinamento Vinificazione

#### Sensazioni

Portofino Dry Gin è realizzato con una combinazione di metodi tradizionali e innovativi: un antico alambicco di rame italiano, utilizzato per distillare il liquore e la grappa locali, e un Rotavapor all'avanguardia che, utilizzando la distillazione sottovuoto, preserva gli aromi più delicati delle preziose botaniche.