



SIBONA

Antica Distilleria

GIN

MAeCO'

Italian Premium Aged Gin

MA e CO' significa MAre e COLLina. È il Premium Aged Gin Sibona impreziosito anche con botaniche del Piemonte e della Liguria, tra cui per il Piemonte: bacche di ginepro, lavanda di Sale San Giovanni, salvia, rosmarino, rosa damascena, foglie di vite Nebbiolo e per la Liguria: limone, timo, arancio Pernambucco, basilico genovese d.o.p.

Un gin che celebra quindi l'incontro tra la collina e il mare. Dopo una permanenza in vasche d'acciaio invecchia in botti da Porto da cui acquisisce le peculiari note eleganti e morbide ed il retrogusto caratteristico. Distillato con Acqua naturale Eva che sgorga dalla sorgente più alta d'Europa a 2.042 metri.

REGIONE: Piemonte e Liguria

RICETTA E DISTILLAZIONE: Da lenta macerazione di bacche di Ginepro piemontesi ed altre botaniche del Piemonte e della Liguria, che vengono poi distillate, ognuna separatamente, in modo da estrarre così nel modo più efficace e netto possibile i relativi aromi. I singoli distillati così ottenuti vengono poi miscelati con sapienza dai mastro distillatori in base ad una ricetta unica e segreta che rende questo gin fresco, floreale e agrumato. Il gin così ottenuto viene prima invecchiato per diversi mesi in botti da Porto e poi diluito con Acqua naturale Eva (che sgorga dalla sorgente più alta d'Europa a 2.042 metri) in modo da raggiungere i 44 gradi alcol e poi refrigerato e delicatamente filtrato per essere infine imbottigliato.

INVECCHIAMENTO : prima in vasche d'acciaio inossidabile e poi per diversi mesi in botti che contenevano vino Porto (utilizzate in precedenza per invecchiare il vino porto di alcune prestigiose cantine).

GRADAZIONE: 44 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato chiaro

PROFUMO: Elaborato, con note floreali ed agrumate che si sposano con grande equilibrio alle note di vaniglia, cacao e rovere.

SAPORE: Unico, coinvolgente e complesso. Una perfetta unione tra le sensazioni delle botaniche di mare e collina e delle inconfondibili complessità date dal rovere e dal Porto. Finale lungo, elegante, maturo e persistente unito ad una morbidezza che accarezza il palato.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: : liscio in purezza o con ghiaccio, perfetto ed ideale per un Gin Tonic di livello e fuori dagli schemi (ottimo in questo caso anche come aperitivo) e negroni. Unico in cocktail in genere.