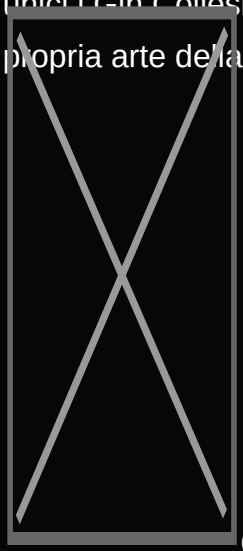
Collesi lancia tre nuovi gin

collesi-gin-barrel-a6e3f341

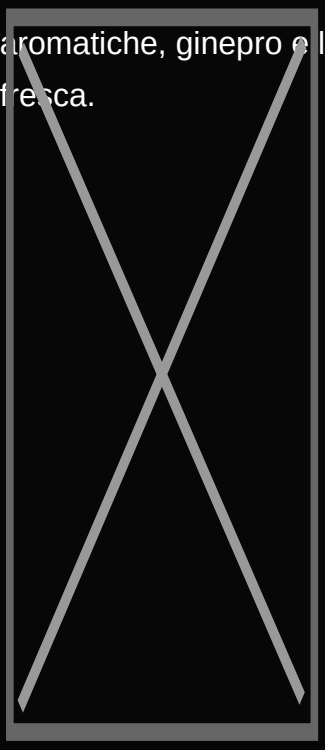
Amarillo, Saatz e Barrel Reserve sono il nuovo trio che si prepara a sorprendere appassionati e intenditori. Come tutti i distillati Collesi, anche i tre nuovi Gin nascono da ingredienti di prima qualità che l’azienda, con il suo stabilimento a 700 metri di altitudine nelle Marche, riceve in dono da un territorio straordinario: l'acqua purissima di sorgente, i migliori orzi e soprattutto le bacche di un pregiato ginepro, tipico dell'Appennino e apprezzato in tutto il mondo. È quest’ultima pianta a rendere unici i Gin Collesi, sposandosi ad altri raffinati componenti aromatici che testimoniano una vera e propria arte della distillazione.



Gin Amarillo è un gin che abbina alle bacche di ginepro il luppolo amarillo - dal caratteristico aroma intenso, agrumato e floreale - e lo completa con scorze di arancio e di pompelmo. L’impatto gustativo rivela un gusto morbido ed equilibrato, esprimendo in seconda battuta una giusta freschezza di agrumi, che ritornano all’olfatto dove si arricchiscono di note e richiamano anche frutti tropicali.

Al ginepro dell’Appennino, **Gin Saaz** unisce il caratteristico luppolo saaz - dal gusto leggermente speziato e un aroma delicato - a rosmarino e menta. Dal gusto tagliente, dinamico e di spessore, ben modulato da spezie e con un ritmo vivace che avvolge il palato, Amarillo mostra equilibrio, buona persistenza, e suggestioni erbacee molto marcate. All’olfatto presenta spiccati sentori di erbe

aromatiche, ginepro e luppolo in fiore, che in seconda battuta accolgono sentori balsamici di menta fresca.



Realizzato con ginepro, visciole, mallo di noce, luppolo, rosa selvatica, scorza di arancio e scorza di limone, **Gin Barrel** Reserve a differenza degli altri è un gin invecchiato in barrique, dove riposa per un anno prendendo un colore dorato e le caratteristiche note di vaniglia, legni e caramello.

Nel bouquet aromatico, delicato e fruttato, spiccano anche limone, arancio, ginepro e visciola, una pregiata e rara varietà di ciliegia nativa del territorio marchigiano, per un gusto fresco, avvolgente, di grande finezza.

La cura per i dettagli non è solo nella qualità di un prodotto d'eccellenza, ma anche nel design elegante e contemporaneo della bottiglia che rende unici e riconoscibili tutti i distillati Collesi: alta e slanciata, è impreziosita da un decoro in bassorilievo sul vetro.