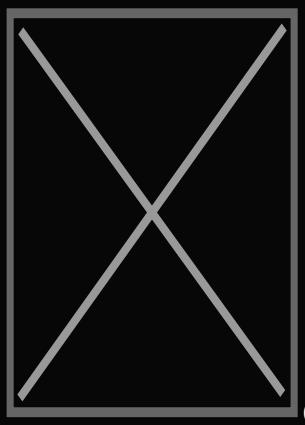
Collesi torna a The Gin Day con un poker di gin pluripremiati

gin-classico-collesi-sfondo-bianco-83486f71

Collesi ritorna protagonista dell’evento theGINday, in programma oggi, domenica 9, e lunedì 10 settembre a Milano. In questo scenario internazionale l’azienda presenterà, insieme al distributore D&C (gruppo Eurofood), la sua gamma completa di gin: il “classico” Gin Collesi - lanciato nel 2016 - e tre importanti novità di quest’anno: Amarillo, Saaz e Barrel Reserve (i primi due caratterizzati da pregiate varietà di luppoli, il terzo invecchiato un anno in barrique).

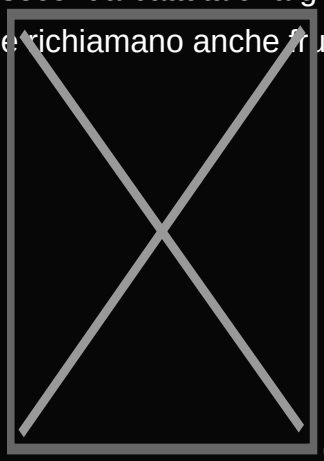
Tutti e quattro i Gin Collesi sono prodotti d'alta gamma made in Italy, frutto di ingredienti di prima qualità e sapienti lavorazioni artigianali. Una ricerca della perfezione che non lascia nulla al caso, nemmeno per le bottiglie: dal design inconfondibile, sono degne custodi di un prodotto d'eccellenza. Nata appena due anni fa, la novità italiana dei gin Collesi ha sorpreso il mercato mondiale, conquistando in poco tempo non solo i consumatori ma anche le giurie di esperti nelle più famose competizioni internazionali del settore.

Gin Collesi classico – Vincitore dei World Gin Awards 2018 come miglior gin italiano nella categoria Contemporary Style e di un bronzo all’International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2018, è ormai un’icona per il suo abbinamento con le visciole (pregiate e dolcissime ciliegie). Questo piccolo frutto ne rende unico l'aroma, insieme ad altri preziosi botanici: luppolo, rosa selvatica, guscio di noce, e scorze di arancio e di limone italiani. Dal sapore deciso e al tempo stesso melodioso, profondamente complesso ed equilibrato, il Gin Collesi classico è destinato a regalare ad ogni sorso un'esperienza sensoriale ricca e intensa.



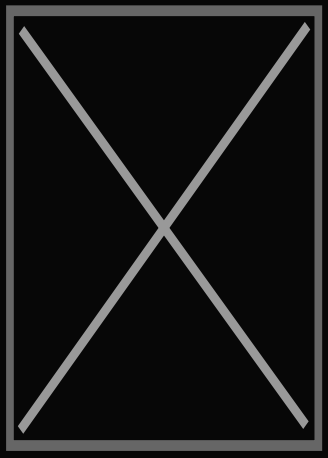
Gin Collesi Amarillo – Premiato da un argento con menzione speciale sempre

all’International Wine & Spirit Competition 2018, 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 evocanti richiamano anche frutti tropicali



Gin Collesi Saaz – Premiato qualche settimana fa con una medaglia d’oro

Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2018, e già vincitore di una medaglia d’argento all’IWSC 2018, il gin Saaz unisce al ginepro dell’Appennino il caratteristico luppolo saaz – dall’aroma delicato pur leggermente speziato - a rosmarino e menta. Dal gusto tagliente, dinamico e di spessore, ben modulato da spezie e con un ritmo vivace che avvolge il palato, il gin Saaz 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.



Gin Collesi Barrel Reserve – Realizzato con ginepro, visciole, mallo di noce, luppolo, rosa selvatica, scorza di arancio e scorza di limone, 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.