

# 01. GIN

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI



# Mintis Gin



## ESCLUSIVO GIN ITALIANO!

 ITALIA

### MINTIS GIN ORIGINALE

*Eletto come Miglior gin botanico italiano ai Word Gin Awards 2022!*

Un gin esclusivo con menta di Pancalieri!  
La menta di Pancalieri, internazionalmente riconosciuta come una delle migliori mente al mondo, insieme al ginepro italiano raccolto a mano, la scorza di limone e altre botaniche locali del Piemonte ti aiuteranno a "rallentare" la giornata. Mintis Originale porta un gusto pieno di menta fresca e scorza di limone con un lungo finale di ginepro.



  
Mintis Gin  
ORIGINALE



GRADO ALCOLICO	41,8%
ASPETTO VISIVO	Cristallino
SENSAZIONI OLFATTIVE	Ricco di menta fresca con un tocco di limone.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Un gusto rinfrescante e morbido con note agrumate di menta e un lungo finale di ginepro.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Molto fresco con un sentore di dolcezza.
DISTILLAZIONE	Distillato in un alambicco sottovuoto su misura per 8 ore a 60°C. Questo procedimento, unico nel suo genere, utilizza temperature molto più basse rispetto ai metodi tradizionali, preservando il gusto aromatico e fresco del gin e al tempo stesso limitando l'impatto ambientale. Ogni bottiglia è firmata dal Mastro distillatore Mr. Denis Muni, garantendone la qualità artigianale.
FORMATO	Cl. 70
EXTRA NOTE DESIGN	Mintis Gin utilizza bottiglie personalizzate e goffrate ispirate a mazzetti di menta fresca. Queste opere d'arte sono adornate con dettagliate foglie di menta che evidenziano la caratteristica del prodotto. Bottiglie colorate dal design accattivante e uno stile unico con grande gusto.



## MINTIS GIN AMARENA

**Medaglia d'Oro al Global Gin Masters 2022!**

Un gin esclusivo con menta di Pancalieri & amarene!

Le amarene apportano un gusto vivace e profumato di ciliegie candite insieme a menta fresca e un finale di ginepro che delizieranno i tuoi sensi. Lascia che la parte migliore della tua giornata abbia inizio con le amarene di Pecetto (un comune vicino alla distilleria), ginepro italiano raccolto a mano, un pizzico di Menta di Pancalieri, e altre botaniche locali.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	41,8%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Ricco di dolci ciliegie candite e un tocco di menta.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Gusto delizioso di amarene con la freschezza della menta e ginepro.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Prevalgono sentori di ciliegie e rose.
<b>DISTILLAZIONE</b>	Distillato in un alambicco sottovuoto su misura per 8 ore a 60°C. Questo procedimento, unico nel suo genere, utilizza temperature molto più basse rispetto ai metodi tradizionali, preservando il gusto aromatico e fresco del gin e al tempo stesso limitando l'impatto ambientale. Ogni bottiglia è firmata dal Mastro distillatore Mr. Denis Muni, garantendone la qualità artigianale.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70
<b>EXTRA NOTE DESIGN</b>	Mintis Gin utilizza bottiglie personalizzate e goffrate ispirate a mazzetti di menta fresca. Queste opere d'arte sono adornate con dettagliate foglie di menta che evidenziano la caratteristica del prodotto. Bottiglie colorate dal design accattivante e uno stile unico con grande gusto.



## MINTIS GIN CLEMENTINA

**Medaglia d'Oro al Global Gin Masters 2022!**

Un gin esclusivo con menta di Pancalieri & clementine!

Rilassati con i sapori unici delle succose clementine italiane, ginepro italiano raccolto a mano, un pizzico di menta di Pancalieri e altre botaniche locali. Delizia i tuoi sensi con l'aroma maturo della clementina insieme alla freschezza della menta e un tocco di ginepro.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	41,8%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Ricco di scorza di clementine mature, con un tocco di menta fresca.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Gusto rinfrescante e morbido con clementine mature insieme alla freschezza di menta e un lungo finale di ginepro.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Molto agrumato.
<b>DISTILLAZIONE</b>	Distillato in un alambicco sottovuoto su misura per 8 ore a 60°C. Questo procedimento, unico nel suo genere, utilizza temperature molto più basse rispetto ai metodi tradizionali, preservando il gusto aromatico e fresco del gin e al tempo stesso limitando l'impatto ambientale. Ogni bottiglia è firmata dal Mastro distillatore Mr. Denis Muni, garantendone la qualità artigianale.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70
<b>EXTRA NOTE DESIGN</b>	Mintis Gin utilizza bottiglie personalizzate e goffrate ispirate a mazzetti di menta fresca. Queste opere d'arte sono adornate con dettagliate foglie di menta che evidenziano la caratteristica del prodotto. Bottiglie colorate dal design accattivante e uno stile unico di grande gusto.



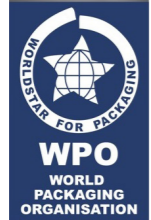
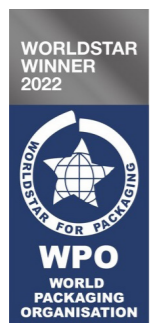
ITALIA

## MINTIS GIN RIBESA

*Eletto come Miglior gin aromatizzato italiano ai World Gin Awards 2022!*

Un gin esclusivo con menta di Pancalieri & ribes nero!

Lasciati trasportare dall'accattivante e caratteristico profumo di ribes nero maturato al sole insieme al ginepro italiano raccolto a mano, alle erbe piemontesi e un leggero tocco di menta. Mintis Ribesa ti incanta con il profumo di sorbetto al ribes nero insieme ad un pizzico di menta e ginepro per offrire un finale lungo, fresco e fruttato.



Mintis Gin  
RIBESA



GRADO ALCOLICO	41,8%
ASPETTO VISIVO	Cristallino
SENSAZIONI OLFATTIVE	Intenso aroma di dolce ribes nero e frutti di bosco, speziato con un tocco di menta.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Gusto pieno di frutti di bosco, erbe aromatiche, ginepro con la freschezza della menta.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Speziatura di frutta e ginepro.
DISTILLAZIONE	Distillato in un alambicco sottovuoto su misura per 8 ore a 60°C. Questo procedimento, unico nel suo genere, utilizza temperature molto più basse rispetto ai metodi tradizionali, preservando il gusto aromatico e fresco del gin e al tempo stesso limitando l'impatto ambientale. Ogni bottiglia è firmata dal Mastro distillatore Mr. Denis Muni, garantendone la qualità artigianale.
FORMATO	Cl. 70
EXTRA NOTE DESIGN	Mintis Gin utilizza bottiglie personalizzate e goffrate ispirate a mazzetti di menta fresca. Queste opere d'arte sono adornate con dettagliate foglie di menta che evidenziano la caratteristica del prodotto. Bottiglie colorate dal design accattivante e uno stile unico di grande gusto.





# IL MIGLIOR GIN

## Irlandese – Europeo – Mondiale



 IRLANDA

### DUBLIN CITY GIN

*“Il miglior Gin  
Irlandese - Europeo - Mondiale”*

Questo Gin Irlandese con un “accento di Dublino”, è decisamente il più premiato d’Irlanda. Premiato come migliore Gin Irlandese, Europeo e mondiale, ha in totale 25 riconoscimenti e ben 15 medaglie d’oro. Dopo molte prove ed un lento perfezionamento, è stata definita la ricetta con sette botaniche di base. Un autentico gin artigianale, realizzato in piccoli lotti, a mano, con una botanica coltivata localmente, ovviamente con un ottimo sapore, oltre ad un profumo delizioso ed un finale raffinato. Gin innovativo con rabarbaro di Dublino coltivato localmente, lungo il gran canale di Dublino, all’interno di una base di acquavite di latte irlandese.



GRADO ALCOLICO	42%
STILE	London Dry Style, con sette botaniche e l'utilizzo di alcol al siero di latte irlandese.
ASPETTO VISIVO	Cristallino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Ginepro con delicate note di agrumi e un delizioso accenno di Rabarbaro di Dublino.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Una sensazione in bocca setosa ma robusta, guidata dal ginepro e da una raffinata combinazione di agrumi piccanti e rabarbaro. Sensazioni ampie al palato con un fascino aspro ma meravigliosamente caldo e speziato grazie ai cardamomi verdi.
FORMATO	Cl. 70



## GIN L'ARBRE

*"Il gin mediterraneo più premiato"*

Gin L'Arbre è il risultato dei **66 anni** di storia di Teichenné Liquors, azienda familiare fondata ad Arboç (Tarragona) nel 1956, oggi alla **terza generazione**.

Selezionate le principali botaniche dell'area mediterranea del Penedès, sono state miscelate, fino a realizzare la formula perfetta per un gin unico per vivere momenti unici. Un Gin eccezionale, equilibrato, aromatico, cristallino e fresco che si può vivere non solo a livello organolettico.

Curati tutti i dettagli della bottiglia, creando un design minimalista che, oltre ad esprimere semplicità, tempo, gioia e splendore, trasmettesse anche una parte emotiva molto importante utilizzando la figura dell'albero. Le radici rappresentano il passato, le fondamenta mentre i rami rappresentano ciò che verrà, il futuro.



LIQUORS  SINCE 1956  
**TEICHENNÉ**



<b>GRADO ALCOLICO</b>	41%
<b>STILE</b>	London Dry Gin con botaniche mediterranee.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Al naso spiccano delicate fragranze che evocano piante aromatiche mediterranee come timo, rosmarino, basilico, lavanda e altre. Queste fragranze sono perfettamente integrate con sottili note di agrumi e ginepro distillato.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Sapore elegante e sottile. Morbido e setoso in bocca. Gin L'Arbre si combina perfettamente con gli agrumi.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro, coriandolo, limone, rosmarino, radice di angelica, cardamomo, timo, basilico e lavanda.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



 SPAGNA

## GIN LEVEL PREMIUM

Gin Level Premium è un gin a tripla distillazione, 44% Vol, ottenuto dall'alcol di frumento che mace- ra e distilla il ginepro in combinazione con diverse botaniche, principalmente, cardamomo, fiori d'a- rancio e pompelmo.

Gin molto aromatico con un aroma prevalentemente floreale.

LIQUORS  SINCE 1966  
**TEICHENÉ**



<b>GRADO ALCOLICO</b>	44%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Elegante e fresco al palato, esalta le caratteristiche essenziali di un buon gin che può essere degustato da solo o miscelato nei cocktail. Gin molto aromatico con un aroma prevalentemente floreale che si sposa perfettamente con il ginepro.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro, coriandolo, limone, arancia, radice di angelica, cardamomo, pompelmo, fiori d'arancio.
<b>DISTILLAZIONE</b>	Tripla distillazione.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70

# TU MOMENTO

## *Reserve*



*"Gin of the year 2016"*



 SPAGNA

## GIN LEVEL RESERVE PREMIUM

Per elaborare il Gin Level Reserve Premium oltre alla macerazione di un'accurata selezione di botaniche, si procede poi a ben **tre distillazioni**. Una volta ottenuta la parte più pulita e pura dell'ultima distillazione si lascia riposare il gin almeno **8 mesi in botti di rovere americano** che hanno precedentemente invecchiato il brandy per decenni.

Presenti sottili note floreali che si sposano perfettamente con le lievi note tostate e speziate del processo di invecchiamento in botti di rovere.

LIQUORS  SINCE 1956  
**TEICHENÉ**



GRADO ALCOLICO	44%
ASPETTO VISIVO	Colore dorato con riflessi ambrati.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Profumo intenso ed elegante dominato da note di ginepro e cardamomo.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Sapore intenso, secco al palato, da degustare da solo o con tonica.
BOTANICHE UTILIZZATE	Ginepro, coriandolo, limone, arancia, radice di angelica, cardamomo, pompelmo, fiori d'arancio.
DISTILLAZIONE	Tripla distillazione.
AFFINAMENTO	8 mesi in botti di rovere di brandy.
FORMATO	Cl. 70



# WAN GULD GIN

Gin distillato dal carattere *mediterraneo*.

**Aspetto:**  
limpido, brillante e cristallino.

**Aroma:**  
profumo intenso, sottile e delicato dovuti alla distillazione di bacche di ginepro unite ad altri botanici.

**Sapore e consistenza:**  
sapore equilibrato e morbido con sentori di ginepro e sfumature agrumate.

*Un gin premium di qualità eccezionale.*

**37,5% vol.  
100 cl**



 SPAGNA

## GIN WAN GULD

Gin Wan Guld è un gin distillato, dal sapore equilibrato e morbido con note di ginepro e sfumature agrumate, di grande personalità.

LIQUORS  SINCE 1966

## TEICHENÉ



GRADO ALCOLICO	37,5%
ASPETTO VISIVO	Trasparente, brillante e cristallino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Profumo intenso, sottile, delicato, in cui il ginepro viene macerato e distillato in combinazione con diverse botaniche.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Un gin in cui emergono sottili note agrumate. Queste note agrumate si sposano perfettamente con l'aroma di ginepro derivante da un'attenta distillazione delle bacche.
DISTILLAZIONE	2 distillazioni.
FORMATO	Cl. 100



IL GIN SUDAMERICANO  
DELL'ANNO!



## GIN PROVINCIA ANDES DRY

*"Realizzato con pazienza nella Cordigliera delle Ande"  
La pazienza paga!*

Il Gin Provincia è il risultato della distillazione di 14 botaniche, tradizionali ed endemiche delle Ande, macerate in alcool di grano puro e distillate in un alambicco di rame. Vengono utilizzati solo prodotti botanici naturali senza zuccheri aggiunti. Massima purezza in un gin morbido, armonico ed equilibrato, con un metodo orgogliosamente battezzato **Andes Dry**. Il Gin Provincia è stato selezionato come il **Gin sudamericano dell'anno** presso il Berlin International Spirits Competition (BISC).



GIN  
**PROVINCIA**  
ANDES DRY



GRADO ALCOLICO	40%
ASPETTO VISIVO	Cristallino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Ginepro, pino, bosco di Ande e agrumi.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Morbide sensazione di ginepro, lime e tocchi di boldo e arrayan.
DISTILLAZIONE	5 distillazioni prima della distillazione finale con i botanici.
DISTILLAZIONE	Tre distillazioni, piccoli lotti in colonna di rame.
FORMATO	Cl. 70



## GIN PROVINCIA BOTANICA

Fiorisce la Valle di Colchagua e nasce il **Gin Provincia BOTÁNICA!**

Un gin floreale, fresco e armonioso ispirato ai colori, alle botaniche e ai profumi della primavera della Valle di Colchagua, dove si trova la distilleria e dove si producono i migliori vini rossi del Cile.

Una nuova selezione di 6 botaniche speciali crea questo **Primo Gin Rosa Cileno**: Rosa Mosqueta dalle rive del Río Claro, Lampone Chimbarongo biologico, Pepe Rosa San Fernando, Uve País de Paredones, Rosmarino autoctono dell'orto botanico della distilleria e Arancia Valencia di Peumo. **Per dare il colore rosa al gin si aggiunge un tocco di vino cepa País di Colchagua.**

Distillato nella Distilleria Alto Colchagua a 800 metri di altitudine ai piedi delle Ande.



GIN  
**PROVINCIA**  
BOTÁNICA



<b>GRADO ALCOLICO</b>	40%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Rosa con un tono simile ad un vino rosato.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Spiccano note di ginepro insieme a note floreali di rosa canina e lavanda. Il lampono porta leggeri sentori di frutti rossi, accompagnati da sentori agrumati di arancia e zenzero.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Un distillato con molta personalità. Audace e fruttato, dominato da note floreali e agrumate, seguite dalla presenza di diverse botaniche. Il ginepro è completato dal pepe rosa e dal rosmarino, che gli conferiscono una nota finale equilibrata.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Finale persistente e medio-secco.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	12 botaniche selezionate: ginepro, coriandolo, lampono, rosa canina, zenzero, pepe rosa e nero, lavanda, rosmarino, cardamomo, arancia di Valencia e ottenuto da uve di Listán Prieto (País) di Colchagua, in Cile.
<b>METODO</b>	Base di alcol di mais distillato al 96% Alc/vol, con cinque distillazioni precedenti, utilizzando acqua di sorgente del ghiacciaio. Le botaniche vengono distillate separatamente in un cesto di gin mediante infusione di vapore e vengono successivamente miscelate con un tocco di vino rosso d'uva País, che gli conferisce la sua tonalità rosa. Il controllo elettronico della temperatura viene utilizzato per garantire un lento processo di distillazione. Riposa 1 mese in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, prima dell'imbottigliamento.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



## GIN PROVINCIA MANDARINA

Gusto fresco di stagione!

**Gin Provincia Mandarinina** raccoglie l'aroma e il sapore degli agrumi che crescono nella Valle di Colchagua.

**Edizione limitata** con una nuova selezione di 10 botaniche: Ginepro, Coriandolo, Mandarino, Arancio, Lime, Zenzero, Cardamomo, Pepe Nero, Basilico e Lavanda.

Distillato nella Distilleria Alto Colchagua a **800 metri di altitudine ai piedi delle Ande.**

GIN  
**PROVINCIA**  
MANDARINA



GRADO ALCOLICO	40%
ASPETTO VISIVO	Chiaro e luminoso.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Spiccano note classiche di ginepro insieme a un tocco predominante di mandarino e agrumi.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Predominano note agrumate e floreali di lavanda.
SENSAZIONI RETROLFATTIVE	Il finale è di media persistenza con un tocco di ginepro e basilico.
BOTANICHE UTILIZZATE	10 botaniche selezionate: ginepro, coriandolo, mandarino, arancia, lime, zenzero, cardamomo, pepe nero, basilico e lavanda.
METODO	Base di alcol di mais distillato al 96% Alc/vol, con cinque distillazioni precedenti, utilizzando acqua di sorgente del ghiacciaio. Le botaniche vengono distillate separatamente in un cesto di gin mediante infusione di vapore e poi miscelate. Lime e mandarino vengono distillati a freddo utilizzando un Rotavapor. Riposa 1 mese in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, prima dell'imbottigliamento.
FORMATO	Cl. 70



CILE

## GIN PROVINCIA PATAGONIA

*Il gin cileno più premiato!*

Gin ispirato alla parte più australe del mondo: la Patagonia.

È il risultato di un incredibile viaggio alla ricerca di nuove botaniche con lo scopo di "salvare lo spirito culturale e botanico del Cile".

Realizzato con più di 10 botaniche, tra cui gin tradizionali ed endemici della Patagonia, come Ñirre, Chaura, Paramela e, naturalmente, Calafate e RuibarBo. Inoltre, alcune erbe segrete che conferiscono consistenza, colore e aroma a questa **edizione speciale**.

Distillato in alambicchi di rame cileni nel mezzo delle Ande, nella casa di Gin Provincia, **Alto Colchagua**, a 800 metri di altitudine ai piedi delle Ande.



GIN  
**PROVINCIA**  
PATAGONIA



GRADO ALCOLICO	43%
ASPETTO VISIVO	La macerazione di fiori endemici della Patagonia conferisce a questo distillato una tonalità turchese.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Spiccano note classiche di ginepro insieme a tocchi di limone e note erbacee di basilico, rosmarino e rabarbaro botanico endemico delle Ande.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Il suo grado alcolico ben integrato permette di distinguere note floreali di paramela e ribes bianco.
SENSAZIONI RETROFATTIVE	Finale lungo e persistente, con un originale tocco di cannella e peperoncino verde.
BOTANICHE UTILIZZATE	12 botaniche selezionate: ginepro, coriandolo, ribes bianco, calafate, rabarbaro, pepe rosa, paramela, limone, basilico, rosmarino, peperoncino verde.
METODO	Base di alcol di mais distillato al 96% Alc/vol, con cinque distillazioni precedenti, utilizzando acqua di sorgente del ghiacciaio. Le botaniche vengono distillate separatamente in un cesto di gin mediante infusione di vapore. Le botaniche della Patagonia vengono distillate a freddo utilizzando un Rotavapor. Un mix di distillazione botanica Pot Still con distillazione a freddo. Riposa 1 mese in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, prima dell'imbottigliamento.
FORMATO	Cl. 70



## LONDON DRY GIN RESTINGA ARTESANAL

*"Ispirato all'Oceano Atlantico"*

La sua ispirazione viene dalle coste dell'Oceano Atlantico, in particolare da Mar del Plata.

I suoi ingredienti provengono soprattutto dai monti Balcarce dove i terreni producono ottime colture botaniche biologiche.

Ginepro e floreale al naso, con note di pepe, citronella, arancia e kinoto. L'aroma ha un sentore costiero che ricorda i sassi bagnati dalla marea oceanica. Sapori aromatici prendono vita al palato, la brillantezza delle note agrumate e di ginepro è completata da un accenno di alloro e cardamomo. Questa combinazione offre un'elegante esperienza di gusto fresco che viene completata da un leggero tocco di sale marino.



LONDON DRY GIN  
**RESTINGA**  
*Artesanal*



<b>GRADO ALCOLICO</b>	40%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino e trasparente.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Al naso ci sono note di ginepro della Patagonia e la freschezza degli agrumi.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	In bocca si percepisce la resinosa del ginepro, la freschezza del cardamomo e dell'agrume, e si ritrova anche il Kinoto.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Troviamo il pimento e la morbidezza del prodotto grazie al suo equilibrio nelle botaniche utilizzate.
<b>DISTILLAZIONE</b>	L'alcol viene distillato in un alambicco di rame che ha una colonna di rettifica di 5 piastre, che viene poi infuso mediante vapore con i 9 botanici selezionati manualmente.
<b>AFFINAMENTO</b>	Il gin viene invecchiato per 48 ore per arrotondare i sapori e viene poi imbottigliato.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro, cardamomo, pepe giamaicano, quinoto, limone, polmeli, alloro, basilico.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



“WORLD’S BEST ORGANIC  
VODKA & ORGANIC GIN”



## PURITY CRAFT NORDIC DRY ORGANIC GIN

Basato sulla storica ricetta London Dry, il **Nordic Dry Gin Organic**, porta l'esperienza del gusto molto oltre. Si inizia utilizzando come base per la morbidezza la pluripremiata vodka Signature Edition, prima che una complessa raccolta di erbe e bacche venga miscelata durante la distillazione per ottenere il massimo sapore. Distillato lentamente a fuoco basso ben 34 volte nel meraviglioso alambicco di rame da 600 litri, personalizzato della Purity Distillery. Un processo, ricordiamo, che riecheggia quello dei nostri antenati nel corso di centinaia di anni: richiede tempo, un processo artigianale e meticoloso.

La profondità, la complessità e il gusto riconoscibile del Nordic Dry Gin derivano dalla fusione di timo e basilico con il ginepro: tutti e tre creano la caratteristica erbacea nota come beta-mircene. Ma quando aggiungi le sfumature uniche del mirtillo rosso, dei mirtilli europei e di ingredienti come la lavanda, lo spirit diventa qualcos'altro e unica è la purezza del risultato.



THE SPIRIT OF SWEDEN  
**PURITY<sup>®</sup>  
GIN**



**GLUTEN  
FREE**



<b>GRADO ALCOLICO</b>	43%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Ampie e persistenti con notevole morbidezza. Retrogusto rotondo di bacche nordiche.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Aroma dominante di ginepro con note di coriandolo, lavanda, w cardamomo, radice di angelica, basilico, timo, mirtillo.
<b>NOTE DISTILLAZIONE</b>	34 volte.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



SVEZIA

## PURITY NORDIC NAVY STRENGTH ORGANIC GIN

Ginepro, bacche nordiche e botaniche organiche si fondono con il forte impatto del 57,1% ABV Navy Gin.

La classica ricetta del gin Navy Strength è stata aggiornata con i migliori e più audaci ingredienti. La miscela di **ginepro biologico**, bacche nordiche, prodotti botanici e lo spirito distillato **34 volte** si traduce in una sorprendente e deliziosa esplosione di sapore che aggiunge vero carattere a qualsiasi cocktail. L'alcol extra concentra il sapore delle botaniche utilizzate e crea un autentico "fuoco d'artificio" di sapore nel tuo cocktail.



THE SPIRIT OF SWEDEN  
**PURITY GIN**



**GLUTEN FREE**

GRADO ALCOLICO	57.1%
ASPETTO VISIVO	Cristallino.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Inebrianti, saporite e corpose.
SENSAZIONI RETROFATTIVE	Aroma di ginepro, coriandolo, lavanda, cardamomo, radice di angelica, basilico, timo, mirtillo.
NOTE DISTILLAZIONE	34 volte.
FORMATO	Cl. 70



SVEZIA

## PURITY CRAFT NORDIC OLD TOM DRY ORGANIC GIN

Uno spirit dolce e morbido con sapori audaci.

Old Tom è lo stile originale di gin che ha fatto "impazzire" Londra nel XVIII secolo. Old Tom gin è leggermente più dolce del London Dry grazie a un pizzico di zucchero.

Per selezionare cosa utilizzare per una maggiore dolcezza, dopo diverse varianti, è stato scelto lo zucchero di canna, biologico.

Dona una dolcezza molto calda rispetto ad altri zuccheri e amplifica il sapore delle botaniche in modo esclusivo.

Nella ricetta, quella dolce morbidezza si fonde con le **botaniche biologiche** che esplodono in piena fioritura, per far "cantare" i tuoi cocktail con questo gin. Anche questo gin viene distillato ben **34 volte** per un maggiore purezza e morbidezza.



THE SPIRIT OF SWEDEN  
**PURITY GIN**



**GLUTEN FREE**

GRADO ALCOLICO	43%
ASPETTO VISIVO	Cristallino.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Leggermente dolce, miscela di bacche di ginepro, basilico e timo per un bouquet floreale al palato.
SENSAZIONI RETROFATTIVE	Aroma di ginepro, coriandolo, lavanda, cardamomo, radice di angelica, basilico, timo, mirtillo.
NOTE DISTILLAZIONE	34 volte.
FORMATO	Cl. 70%



# CHELSEA ROYAL

is a  
premium  
quality  
London  
Dry Gin.

 INGHILTERRA

## “CHELSEA ROYAL” LONDON DRY GIN

Chelsea Royal è un London Dry Gin di prima qualità prodotto nel cuore di Londra mediante “distillazione batch” in tradizionali alambicchi John Dore utilizzando ancora acquavite di grano al 100% per produrre gin puro di altissima qualità.

Un gin delizioso e rinfrescante realizzato utilizzando un mix di botaniche uniche provenienti da tutto il mondo: bacche di ginepro dei Balcani, semi di coriandolo dell'Europa Orientale, radice di angelica dell'Europa Orientale, radice di liquirizia d'Oriente, Cannella dell'Indonesia, Mandorla d'America con una complessità di agrumi aggiunta. L'agrume deriva dalla buccia delle arance essiccate in Spagna sia dolci che amare, offrendo quindi uno spettro completo di piccantezza!

Angus Dundee  
SCOTCH WHISKY DISTILLERS



<b>GRADO ALCOLICO</b>	43.1%
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Gin chiaro.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Gli aromi di ginepro e arancia sono ben bilanciati dalle spezie orientali di coriandolo e cannella.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Un'unione morbida e armoniosa di ginepro aromatico e scorza d'arancia sostenuta da una delicata speziatura di coriandolo.
<b>SENSAZIONI RETROLFATTIVE</b>	Un finale soddisfacente caratterizzato dal gusto dolce-amaro e pungente dell'angelica.
<b>DISTILLAZIONE</b>	In alambicco John Dore, 100% acquavite di grano, infuso con 9 botaniche.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	24 ore.
<b>FORMATO</b>	Cl. 70



## WORLD GIN AWARDS 2022

Highest number of country winner awards!



 SLOVENIA

### BROKEN BONES LONDON DRY GIN

*"Best in Europe, Best Contemporary Gin, Best London Dry Gin ai Gin Guide Awards 2020"*

Prodotto da Broken Bones, la Prima Distilleria aperta a Lubiana, capitale della Slovenia, dopo oltre 60 anni. Una distilleria artigianale a conduzione familiare fondata nel 2012. E' la prima distilleria non britannica ad aggiudicarsi il titolo di "Distillery of the Year 2022" ai Gin Guide Awards. Il Master Distiller Borut Osojnik ha prodotto una gamma di spirits unici nel loro genere, ognuno protagonista di importanti premi internazionali.

Broken Bones London Dry Gin è il primo gin lanciato sul mercato nel 2018 che ha immediatamente riscosso ampio successo, ottenendo numerosi riconoscimenti. Un gin di ginepro fresco, elegante e complesso, con un carattere unico **basato su una ricetta tradizionale con una distintiva origine slovena**.

La ricetta include alcune botaniche locali fra le quali ginepro e rosa canina, le cui note preponderanti sono bilanciate da sentori floreali e agrumati con un risultato ben riconoscibile, eccezionalmente morbido e piacevole. Un gin da provare perché chiunque l'abbia fatto non ha più potuto farne a meno!



  
BROKEN BONES



GRADO ALCOLICO	45%
STILE	London Dry Gin
ASPETTO VISIVO	Cristallino e lucente
SENSAZIONI OLFATTIVE	Intense note di ginepro si fondono con dolci sensazioni speziate. La freschezza della scorza di limone e della rosa canina con la leggera dolcezza della liquirizia e dei fiori di tiglio completano piacevolmente la speziatura del coriandolo e del cardamomo.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Dal gusto secco e deciso, con un finale lungo e fresco, caratterizzato dalla prevalenza di forti note di ginepro.
BOTANICHE UTILIZZATE	Ginepro, scorza di limone (fresco e secco), cardamomo (verde e nero), coriandolo, liquirizia, angelica, iris, fiori di tiglio, rosa canina. Tutte le botaniche utilizzate provengono da produttori locali o raccolte direttamente nella regione del Carso sloveno.
METODO	Tutte le botaniche vengono infuse in alcool etilico diluito e dopo 12 ore distillate. Il distillato infuso, viene fatto riposare per diverse settimane per consentire ai vari aromi di assestarsi. Non filtrato a freddo per garantire una consistenza ricca e robusta.
FORMATO	Cl. 50



## BROKEN BONES NAVY STRENGTH GIN

*"Eletto come Miglior Navy Strength Sloveno del mondo"*

Navy Strength Gin è sicuramente il distillato con più carattere della famiglia Broken Bones, non lasciarti ingannare dalla sua morbidezza! Ancora più intenso nel gusto con i suoi 57°, questo Navy va consumato con molta attenzione perché la sua eccezionale morbidezza lo rende facile e delizioso da bere. Ginepro, note floreali e agrumate con tocchi speziati completano un quadro ottimamente equilibrato, con una freschezza unica che rende l'esperienza gustativa intensamente piacevole.

Broken Bones Navy Strength Gin è stato lanciato poco dopo la versione London Dry ed entrambi hanno conquistato pubblico e giudici internazionali. Il Broken Bones Navy Strength Gin è un gin fresco, speziato, intenso e pericolosamente morbido dal carattere unico.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	57%
<b>STILE</b>	London Dry Gin
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino brillante
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Note intense e forti di ginepro si mescolano ad una intrigante e dolce speziatura orientale.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Caldo, ampio, complesso, morbido, avvolgente e dal finale lunghissimo. Con una combinazione di dieci erbe di base e un audace 57% di alcol, Broken Bones Navy Strength Gin è un gin potente, intensamente eterico ed aromatico.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro locale selezionato, rosa canina del Carso sloveno, fiori di tiglio, coriandolo, cardamomo (verde e nero), angelica, liquirizia, scorza di limone e altre botaniche tradizionali selezionate.
<b>METODO</b>	Tutte le botaniche vengono infuse in alcool etilico diluito e dopo 12 ore distillate. Il distillato infuso, viene fatto riposare per diverse settimane per consentire ai vari aromi di assestarsi. Non filtrato a freddo per garantire una consistenza ricca e robusta.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## BROKEN BONES LJUBLJANA DRAGON GIN

*"Eletto come Miglior Botanico Firmato Sloveno del mondo per due anni di fila"*

Broken Bones Ljubljana Dragon Gin è un gin dal carattere forte e dall'anima infuocata, proprio come il drago di Ljubljana, simbolo della capitale slovena, che dà nome al gin. Il drago di Lubiana, perché Broken Bones è la prima distilleria aperta dopo più di 60 anni nella capitale slovena e si è subito distinta per l'eccezionale bontà dei suoi prodotti, supportata dal packaging accattivante ed elegante.

Questo gin è composto dalle stesse botaniche della versione classica con l'aggiunta dello zenzero, che gli conferisce un deciso tocco speziato. Un gin molto fresco e morbido, piacevole e versatile, dall'anima esplosiva come il drago di Ljubljana presente anche sull'etichetta.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	45%
<b>STILE</b>	London Dry Gin
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino e trasparente
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Dai profumi forti e decisi, emergono i sentori delle botaniche utilizzate che si fondono con la freschezza dello zenzero.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Aromi intensi di ginepro, zenzero, agrumi e leggere sensazioni speziate. Caldo, morbido, avvolgente, con un finale lungo e fresco.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Contiene zenzero, oltre alle dieci botaniche originali presenti nella ricetta tradizionale (ginepro sloveno, scorza di limone, cardamomo verde e nero, coriandolo, liquirizia, angelica, iris, fiori di tiglio, rosa canina).
<b>METODO</b>	Tutte le botaniche vengono infuse in alcool etilico diluito e dopo 12 ore distillate. Il distillato infuso, viene fatto riposare per diverse settimane per consentire ai vari aromi di assestarsi. Non filtrato a freddo per garantire una consistenza ricca e robusta.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## BROKEN BONES OLD TOM GIN

*"Eletto il Miglior Old Tom del mondo per due anni di fila"*

Old Tom Gin della distilleria Broken Bones è un'espressione di dolcezza slovena, un gin delicatamente aromatico e piacevolmente dolce dal carattere esclusivo che può essere gustato solo o utilizzato per arricchire i cocktail.

Prodotto con la stessa ricetta base del London Dry Gin. Dopo la distillazione, viene aggiunto il miele di tiglio sloveno selezionato per esaltarne la dolcezza aromatica e migliorarne l'aroma e il gusto, un vero successo!

Credendo nei processi naturali, il gin non è filtrato a freddo, il che aiuta il gin a conservare il suo aroma. Ciò significa che un po' di miele potrebbe posare fuori dalla soluzione, pertanto si consiglia di agitare la bottiglia prima dell'uso.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	43%
<b>STILE</b>	Old Tom Gin
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Cristallino con lievi riflessi dorati
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Profumi accattivanti. Intense e dolci note di ginepro si fondono con sentori speziati di miele di tiglio.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Dolce, pieno, morbido, avvolgente, setoso, si percepisce il miele di tiglio e il finale è di buona persistenza.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro locale selezionato, rosa canina del Carso sloveno, fiori di tiglio, coriandolo, cardamomo (verde e nero), angelica, liquirizia, scorza di limone, poi si aggiunge miele di tiglio sloveno.
<b>METODO</b>	E' stato aggiunto un tocco sloveno al gin Old Tom addolcendolo con il miele di tiglio sloveno anziché con lo zucchero. L'intenso aroma di tiglio e la speziatura del miele sono bilanciati da un tocco di limone.
<b>FORMATO</b>	Cl. 50



## BROKEN BONES SLOE GIN

*"Eletto Miglior Sloe sloveno del Mondo"*

Il Gin Sloe della distilleria Broken Bones è un gin molto speciale che sicuramente cattura la sua attenzione immediatamente con la sua colorazione insolita.

Broken Bones Sloe Gin è un gin fresco di ginepro, un sottile gin fruttato con un carattere unico basato su una ricetta tradizionale con una distintiva origine slovena. Include ginepro locale selezionato e rosa canina del Carso sloveno insieme a fiori di tiglio, coriandolo, cardamomo verde e nero, angelica, liquirizia, scorza di limone e altre botaniche accuratamente selezionate. Un mix di botaniche infuse con bacche di prugnolo per diversi mesi.

Rilasciato per la prima volta durante la prima ondata di Covid-19 nel marzo 2020 in sole 95 bottiglie in edizione limitata. Poiché era il gin più caro, lanciato durante il blocco in un paese che non conosce Sloe Gins, ci si aspettava che le bottiglie potessero durare sino al 2021. Ma non è stato così. Nel giro di un mese è esaurito ed è stata creata una lista di clienti in attesa di essere informati sulla nuova disponibilità.



<b>GRADO ALCOLICO</b>	33%
<b>STILE</b>	"Sloe Gin", ottenuto da una base di London Dry, cui vengono aggiunte delle bacche di prugnolo, che si caratterizzano per una particolare acidità, e zucchero.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Rosso intenso con riflessi violacei
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Intenso, complesso, ampio caratterizzato da note di prugna matura che si fondono con sentori di rosa canina e mandorla.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	Ricco gusto di bacche di prugnolo con un intenso aroma di prugna e mandorla amara (marzapane) che persiste a lungo. Un gin intensamente aromatico e fruttato dal gusto pieno, morbido, avvolgente, dolce e dal finale persistente.
<b>BOTANICHE UTILIZZATE</b>	Ginepro locale selezionato, rosa canina del Carso sloveno, fiori di tiglio, coriandolo, cardamom (verde e nero), angelica, liquirizia, scorza di limone, poi infuso con bacche di prugnolo per diversi mesi.
<b>METODO</b>	Dopo la distillazione, il gin viene infuso con bacche di prugnolo e leggermente addolcito esaltando il fruttato e la sua dolcezza aromatica. Le bacche di prugnolo vengono infuse per circa 6 mesi. Al liquore sciolto viene aggiunto zucchero quanto basta, per renderlo piacevole da gustare, ma non dolce, e per aprire gli aromi di prugne mature, mandorla amara (marzapane) e gusto di prugna. Con pochissimo zucchero aggiunto e 33% di alcol non è il solito Sloe Gin!
<b>FORMATO</b>	Cl. 50