

DRINKS.

Ginato Melograno Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70316
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Embouteilleur	Drinksology Kirker Greer, Eagle Star House, 5-7 Upper Queen Street, Belfast, BT1 6FB, Irlande du Nord
Marque	Ginato
Type	Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails (p. ex. Gin Tonic, Gin Spritz...)
Dégustation	goût pétillant, fruité et rafraîchissant.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec, entre autres, du genièvre, de la grenade et des raisins Barbera
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Les ingrédients des gins italiens Ginato proviennent des meilleures régions. Les agrumes tels que les citrons, les pamplemousses, les pomélos, les clémentines et les oranges sanguines proviennent des régions chaudes et ensoleillées du sud, comme la Calabre et la Sicile. En revanche, c'est des collines de Toscane et d'Ombrie, parsemées de fleurs sauvages, que proviennent les baies de genièvre. Le nord de l'Italie est connu pour ses cépages Barbera, Pinot Grigio, Sangiovese et Nebbiolo, qui sont également utilisés pour les gins Ginato.

Pour le gin Melograno, les maîtres distillateurs utilisent un alcool de base composé de distillats de céréales et de raisins. En outre, le raisin Barbera - un cépage de vin rouge typique du Piémont - est ajouté comme botanique. Il y a également des baies de genièvre et des grenades siciliennes, qui sont appréciées depuis l'Antiquité non seulement pour leurs pépins et leur jus, mais aussi pour leurs propriétés colorantes.