

FLORITA MANGO & LIME *from Sicily* GIN 40,3° 0,7LT

Questa raffinata creazione combina il fascino dell'artigianalità italiana con un tocco esotico.

La ricetta di questo gin comprende 15 ingredienti naturali, tra cui luppolo, origano, foglie di alloro, cumino, cardamomo, genziana, iris, mango siciliano, lime e ginepro italiano.

Nel rispetto della tradizione del London Dry Gin, tutte le spezie e gli aromi vengono infusi separatamente in contenitori di acciaio per quindici giorni e poi distillati insieme, seguendo scrupolosamente la ricetta.

La distillazione avviene in alambicchi in rame da 100 litri, il che conferisce al gin un tocco di gusto unico e una morbidezza inconfondibile. Successivamente, il gin viene infuso con i sapori distintivi del mango e del lime, per rilasciare il loro colore unico. Si consiglia di gustare questo Gin Mango & Lime con acqua tonica secca e una scorza di lime o limone per esaltare al meglio i suoi sapori.

Gluten Free Non filtrato a freddo

BOTANICHE

Ginepro toscano, Mango siciliano, Scorza di lime, Cardamomo, Cumino, Coriandolo, Genziana, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino mugo, Iris e Foglie di alloro

≈

Florita Gin's recipe contains 15 natural botanicals, among them Hops, Oregano and Bay Leaves, Caraway, Cardamom, Gentian and Iris, Mango, Lime and Italian juniper of course.

As a London Dry Gin based, all the botanicals are infused separately at room temperature for fifteen days and then distilled together at the same time according to the recipe. The distillation takes place in two 100 litre size, bain-marie system copper stills from the Second World War, which gives an unique flavour touch and smoothness. Mango and Lime are also infused in order to release their unique colour.

Mix it with dry tonic water and a lime or lemon zest.

Salute!

Gluten Free Not Chill Filtered

BOTANICALS

Tuscan Juniper, Mango, Lime Peel, Cardamom, Caraway, Coriander, Gentian, Lavender, Hops, Mint, Oregano, Mugo Pine, Iris, Lavender, Bay Leaves



Gin
FLORITA
MANGO & LIME
from SICILY