

Cod. 4450 40,7° 0,7LT
KAPRIOL GIN GRAPEFRUIT & HIBISCUS

IT



AGRUMATO, BALSAMICO E DELICATO

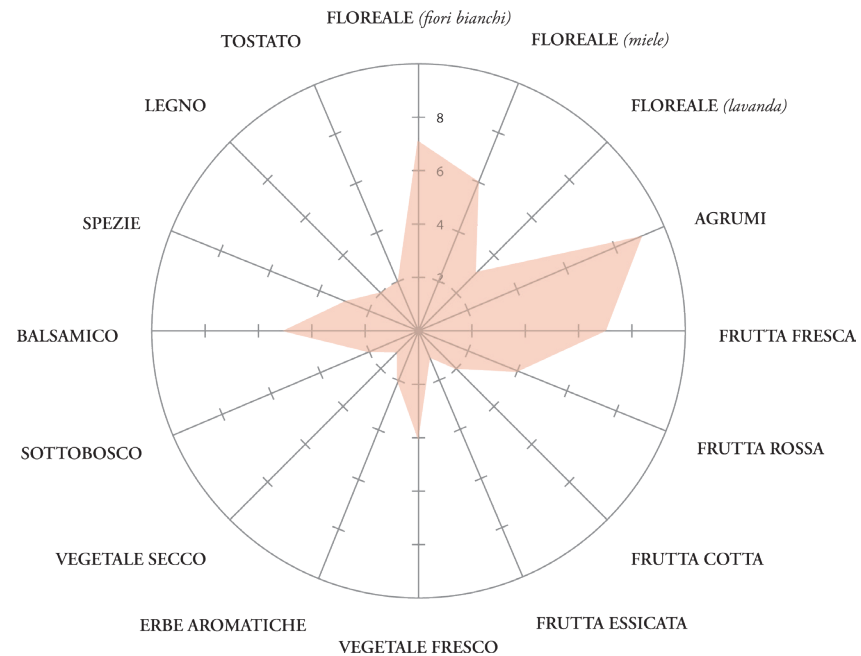
parte dalla tradizionale ricetta del KAPRIOL GIN DRY, lo storico gin di Distilleria dell'Alpe che riprende l'antica ricetta del 1948. Vengono selezionati i migliori pompelmi di Sicilia, ed i migliori fiori di Ibisco italiani. Una combinazione unica. Le botaniche vengono prima infuse in alcol di cereali di altissima qualità, e poi distillate negli storici alambicchi del 1947, costruiti da Antonio Padovan.

KAPRIOL GIN Grapefruit & Hibiscus, si presenta al naso con un connubio tra l'amaro ed il dolce agrumato del pompelmo rosa che arricchisce in modo elegante la sensazione olfattiva del prodotto conferendo complessità e delicatezza. Al palato emerge l'esplosione dei fiori di ibiscus, accompagnati nel finale da una nota decisa ma equilibrata di pompelmo.

Il nostro consiglio è di abbinare questo gin con acqua tonica secca e una scorza di arancio.

BOTANICHE

Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Fiori di Ibisco, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Pompelmo Rosa, Rosa Canina, Rosmarino



Distilleria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@kaprioldrygin @distilleriadellalpe

Cod. 4450 40,7° 0,7LT
KAPRIOL GIN GRAPEFRUIT & HIBISCUS

EN



CITRUSY, BALSAMIC AND SMOOTH

is based on the original 1948 recipe of the KAPRIOL DRY GIN . In order to indulge our palates we choose only the finest Pink Grapefruit and Hibiscus from south of Italy.

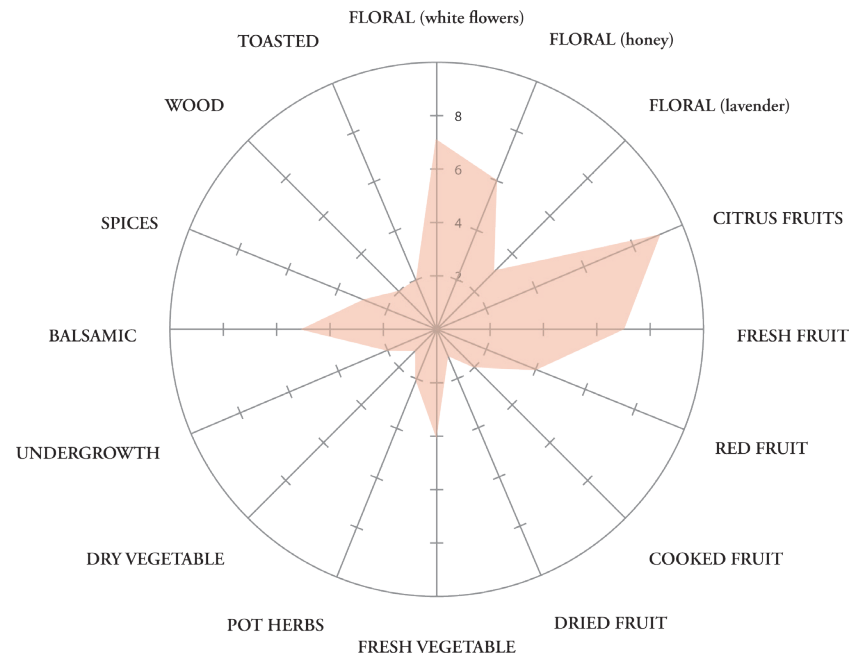
The botanicals are first infused in the finest wheat based alcohol, and then distilled in our historical pot stills from 1947, built by artisan Antonio Padovan.

Both the smell and the palate are almost taken into a trip amongst italian finest and most beautiful countrysides. The contrast of the bitterness and sweet, given by the grapefruit combined with the extreme elegance of Hibiscus enriches the organoleptic experience.

Our advice is to combine this gin with dry tonic water and an orange zest.

BOTANICALS

Bay Leaves, Angelica, Chamomile, Cardamom, Caraway, Coriander, Gentian, Hibiscus Flowers, Juniper, Lavender, Hops, Mint, Oregano, Mugo Pine, Pink Grapefruit, Rosehip, Rosemary



Ditsillieria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@kaprioldrygin @distilleriadellalpe