

OLI SIN gin

Lemon

Oli Sin Gin Lemon viene prodotto a partire dal classico London Dry Gin, creato tramite la distillazione di bacche di ginepro. Insieme ad esso vengono infuse misteriose botaniche e i nostri limoni, che donano al distillato un sapore intenso. La scelta ponderata dei limoni, coltivati nell'azienda agricola di famiglia, ci ha permesso di trovare un equilibrio e uno spessore di sapori unici.

Oli Sin Gin Lemon fa parte della categoria London Dry Gin, simboleggia quindi la quintessenza del gin.

Il gradevolissimo profumo di limone si fonde inaspettatamente con il ginepro e va a prevalere su tutte le botaniche, donando fragranze e aromi estremamente intriganti. Essenze vegetali, pepe nero, rosmarino si legano ai tenui profumi dei limoni.

Colore e aspetto: trasparente.

Olfatto: profumo intenso, vigoroso ma appassionante di limone.

Gusto: gin fresco e agrumato, con sensibili note di pepe nero e una punta di rosmarino.

Con tonica il limone esplose nella freschezza delle sue scorze, dissetante e leggermente speziato.

Temperatura di servizio: secondo l'uso.

Abbinamenti: da servire freddo o con ghiaccio, ingrediente perfetto per la preparazione di cocktail e long drink. Ideale per un gin tonic con l'aggiunta di una rondella di limone.

Bicchiere consigliato: liscio in calice degustazione, tumbler alto.



Area di produzione: terreni di proprietà in Valsinni (MT).

Terroir: Basilicata, nel fondovalle del fiume Sinni.

Tipologia e varietà: Citrus Limon.

Descrizioni tecniche:

- Trasparente.
- Contenuto: 500 ml.
- Alcol Vol.: 46%.

Az. Agr.

OLI SIN



dalle
"Terre del Silenzio"

Az. Agr. Oli Sin di Olivieri
Bregnano (CO) / Valsinni (MT) Italia
www.olisin.it - info@olisin.it
Tel: +39 328 731513