



ANAË

Schede tecniche

Anaë

Anaë

ANAË GIN

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Jarnac

Botaniche Bacche di ginepro, bacche di Maceron (pepe di palude), timo limone, verbena limone, camomilla, fiordaliso, semi di coriandolo, fieno greco. Tutte le botaniche sono biologiche e di origine francese.

Distillazione Distillazione artigianale in alambicco Stupfler. L'alcol utilizzato deriva dall'uva. Macerazione di 48h, riduzione da 1 a 2 mesi.

Gradazione alcolica 43% Alc. /Vol.



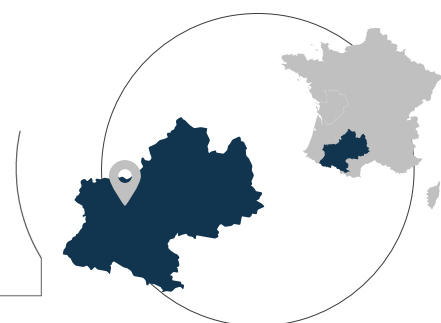
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Al naso è complesso: emergono prima le note agrumate (mandarino, kumquat) e pera fresca, poi quelle speziate (pepe di Szechuan e anice). Nel finale si distinguono fiori bianchi, mirtillo e un accenno di noce.

Sapore Al palato è setoso e generoso con una bella complessità segnata da note vegetali, radici di liquirizia, pera poi aromi di clementine e mandarini canditi. Una bella lunghezza in bocca con un tocco finale mentolato e di anice.

Miscelazione Ideale per cocktail classici o creazioni originali. Perfetto in abbinamento con Fentimans Indian Tonic Water.



JARNAC / FRANCIA

Anaë

 ANNO DI FONDAZIONE | 1829

 MATERIA PRIMA | GINEPRO, MACERON E ALTRE BOTANICHE

 METODO DI DISTILLAZIONE | ARTIGIANALE IN ALAMBICCO STUPFLER



Anaë

IODYSSÉE LIMITED EDITION N°1

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Francia – Bretagna – Finistère (Plobannalec-Lesconil)

Botaniche 7 botaniche francesi e biologiche; bacca di ginepro, wild sea dulce (un'alga selvatica raccolta in Bretagna), alga nori, lattuga di mare, macerone selvatico ("marshpepper"), seme di coriandolo, fieno greco.

Distillazione Distillazione artigianale in alambicco Stupfler. L'alcol utilizzato deriva dall'uva. Macerazione di 48h, riduzione 2 mesi.

Gradazione alcolica 43% Alc. /Vol.

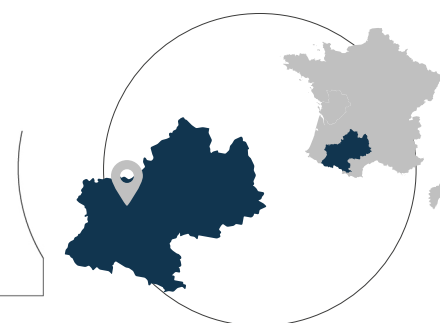
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente.

Profumo Espressivo e aromatico con note minerali, saline e agrumate.

Sapore Freschezza iodata, agrumi pepati, note erbacee, scorza d'arancia, e un bel finale salino.

Servizio Da bere liscio in abbinamento a ostriche e pesce crudo. Ideale per Dry Martini o per un Gin Tonic con salicornia.



JARNAC / FRANCIA

Anaë



ANNO DI FONDAZIONE | 1829



MATERIA PRIMA | GINEPRO, MACERON E ALTRE BOTANICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | ARTIGIANALE IN ALAMBICCO STUPFLER

