

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.



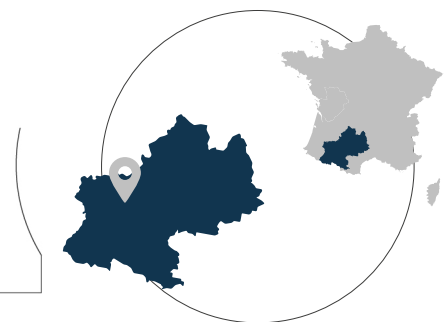
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

