



TENUTA
LE COLONNE

GIN TUSCAN DRY



DESCRIZIONE

Il Tuscan dry gin di Tenuta Le Colonne - prodotto secondo il metodo London dry - nasce dalla volontà di far rivivere i profumi di Bolgheri e della macchia mediterranea, attraverso un profilo aromatico fresco, balsamico e speziato. Un gin contemporaneo in cui il ginepro proveniente dalla zona di Livorno si unisce in una sinfonia armonica con freschi sentori di mirto selvatico della Costa. La bacca di cipresso dona un finale leggermente amaro e sapido.

BOTANICHE

Le botaniche sono piante spontanee ed erbe selvatiche che da sempre crescono nelle spiagge, pinete e scogliere della Costa Toscana accarezzate dal vento che sa di salsedine:

Ginepro Toscano
Coriandolo
Angelica
Elicriso
Mirto Selvatico
Bacca di Cipresso

A queste si aggiungono note più esotiche ed orientali perché il mare ha l'orizzonte che guarda sempre lontano.

PRODUZIONE

L'esperienza di Maite Distilleria ci ha permesso di creare un prodotto unico nel suo genere, grazie all'utilizzo di materie prime del territorio e tecniche tradizionali. Alla base di questo processo abbiamo un alcool di qualità superiore, ottenuto da grano tenero italiano in cui poniamo in infusione le botaniche per 48 ore. Dopodiché la soluzione viene messa in alambicco tradizionale a fiamma viva. La distillazione discontinua di 11 ore e la non filtrazione genera un London dry gin dalla tradizione inglese ma col cuore tutto toscano.