

Enoteca Vino al Vino

Il Ginus のコラボレーションは、2019 年の冬、2 人の地元の友人、Simone Meattini (Trattoria Il Pozzo) と Gianluca Turchi (Vino al Vino) で始まりました。このデュオは、モンタルチーノの豊かで多様な土地を反映する最も適した植物ハーブを発見するアドベンチャーへと出かけます。彼らは、ハーバリストショップ Erba Mistica のオーナーである Sara Monaci も招き入れ、トリオである有名なナンノーニ蒸留所の協力の元、最終的なブレンドレシピを作り上げました。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Il GiNUS London Dry Gin (Montalcino) NV - Toscana

¥16,000 税抜

¥17,600 税込

度数: 42 - 生産本数: 450 - Spirit



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

コメント / Commento / Comment:

ILGINUSは魅惑的な味わいのロンドントライジンです。シニパーはテイスティングの全ての段階で存在しますが、オリーブの葉由来のバターのような濃厚な香りに始まりヒノキやバルサミコのハーブの香りが重なり、複雑で心地よい味と香りを届けてくれます。そしてアスパラガスを思わせる爽やかな香りが仕上がりに。ILGINUSはシントニックや無数のカクテルと調和します。ストレートまたはオン・ザ・ロックでは魅力も最大化されることでしょう。最もビジュアルな楽しみ方をおすすめします

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: - / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: - / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: - / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: - / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - 植物系, Vegetale, Vegetable -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

