

# 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

¥18,000 税抜

¥19,800 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なります。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: 0 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 0 / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 0 / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: 0 / 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

