

OLI SIN grùn

Vanilla

Oli Sin Gin Vanilla viene prodotto a partire dal classico London Dry Gin, creato tramite la distillazione di bacche di ginepro. Insieme ad esso vengono infuse misteriose botaniche e le nostre arance vaniglia, che donano al distillato un sapore intenso. La scelta ponderata delle arance vaniglia, coltivate nell'azienda agricola di famiglia, ci ha permesso di trovare un equilibrio e uno spessore di sapori unici.

Oli Sin Gin Vanilla fa parte della categoria London Dry Gin, simboleggia quindi la quintessenza del gin.

Il gradevolissimo profumo di arancia vaniglia si fonde inaspettatamente con il ginepro e va a prevalere su tutte le botaniche, donando fragranze e aromi estremamente intriganti. Essenze vegetali, pepe bianco, alloro si legano ai tenui profumi delle arance vaniglia.

Colore e aspetto: trasparente.

Olfatto: profumo intenso, vigoroso ma appassionante di arancia vaniglia.

Gusto: gin intenso, dolce e speziato, con una nota di pepe bianco e un finale erbaceo dato dall'alloro.

Con tonica *Oli Sin Gin Vanilla* si apre, lasciando spazio all'avvolgenza del pepe e alla freschezza dell'alloro.

Temperatura di servizio: secondo l'uso.

Abbinamenti: da servire freddo o con ghiaccio, ingrediente perfetto per la preparazione di cocktail e long drink. Ideale per un gin tonic con l'aggiunta di una rondella di arancia.

Bicchieri consigliato: liscio in calice degustazione, tumbler alto.



Area di produzione: terreni di proprietà in Valsinni (MT).

Terroir: Basilicata, nel fondovalle del fiume Sinni.

Tipologia e varietà: Citrus Sinensis "vaniglia".

Descrizioni tecniche:

- Trasparente.
- Contenuto: 500 ml.
- Alcol Vol.: 46%.

Az. Agr.

OLI SIN



dalle
"Terre del Silenzio"

Az. Agr. Oli Sin di Olivieri
Bregnano (CO) / Valsinni (MT) Italia
www.olisin.it - info@olisin.it
Tel: +39 328 7315513