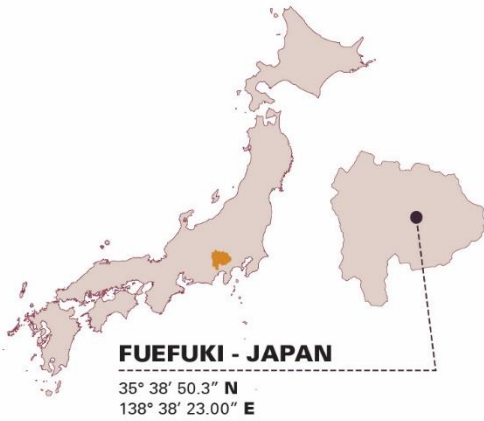




TENJAKU GIN

FUEFUKI/GIAPPONE



Tenjaku Gin deriva dalla città di Fuefuki, situata nella parte orientale del bacino di Kofu. Guardando verso il monte Fuji e le Alpi Meridionali, rappresenta un luogo benedetto circondato da una natura sconfinata con foreste verdeggianti, splendidi frutteti, sorgenti termali e ruscelli cristallini.

Il contenuto minerale moderato presente nell'acqua di questa zona, contribuisce alla realizzazione di prodotti facili da bere, dal sapore equilibrato, con natura leggermente alcalina.

Tenjaku Gin combina una base composta da più di 10 botaniche occidentali con un'essenza tipicamente giapponese: pesche fresche e stagionali della regione di Yamanashi, pepe giapponese, con un sapore piccante unico che non si trova nelle spezie europee, yuzu, con il suo aroma diffuso che evoca l'oriente e tè, con il suo attraente aroma astringente ed erbaceo. Il risultato è un gin botanico dal gusto unico e autentico.



TIPOLOGIA

Gin giapponese



ZONA PRODUTTIVA

Fuefuki



BOTANICHE

Ginepro, coriandolo, scorza di limone e arancia, radice di angelica, corteccia di cassia, liquirizia, radice di giaggiolo, noce moscata, cannella, yuzu, sansho, tè verde ed estratto di pesca



GRADAZIONE ALCOLICA

37,5% Alc. /Vol.



COLORE

Trasparente cristallino



PROFUMO

Al naso prevale da subito un delicato ginepro, seguito da note floreali e fresche di agrumi



SAPORE

Facile da bere, dal carattere delicato ed elegante, con un contrasto tra note calde e rinfrescante.



MISCELAZIONE

Perfetto per un gin tonic con Fentimans Premium Indian Tonic Water