

Gin

TABAR

CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	GIN
PROVENIENZA:	Italia
GRADI ALCOLICI:	45 %



Gin italiano, distillato a Finale Emilia, contiene 9 botaniche e le sue materie prime ricercate si miscelano alla tipicità del territorio. Le bacche di ginepro vengono scaldate a 60° e lasciate in infusione per 3 giorni per poi essere distillate goccia a goccia in alambicchi in acciaio. Il prodotto viene poi lasciato in affinamento per almeno 3 mesi in tank di acciaio. Infine vengono miscelate con l'alcol e, dopo 30 giorni, viene imbottigliato.

