

TORBATO ITALIANO

GIL



TORBATO

30°
INFUSO SEPARATO
- Origano

80°
INFUSI SEPARATI
- Limone IGP
- Pompelmo
- Arancia amara
- Arancia dolce

40°
INFUSI SEPARATI
- Lavanda
- Aloe

**TORBATURA
ANCESTRALE**

DISTILLED
METODO DI
PRODUZIONE

12
MESI – TEMPO DI
PREPARAZIONE

40
GIORNI - RIPOSO
IN BOTTIGLIA

D
DISTILLAZIONI
SEPARATE

96.5°
ALCOL CEREALI
Grano, mais e orzo

5/10°
TEMPERATURA
TERMOREFRIGERATA

- Ginepro
- Assenzio romano
- Angelica
- Fiori di sambuco

43°
GRADO ALCOLICO

COLORE TORBIDO

Unico Gin Torbato al mondo.

Un distillato che nasce grazie alla ricchezza del nostro territorio, la Calabria. Nella bellissima cornice della Sila, abbiamo riportato alla luce la torba. In realtà alcuni libri storici ne parlavano come una vera e propria ricchezza. In modo ancestrale, uniamo il nostro ginepro di "bassa quota" alla torba, creando il Gin Torbato Italiano, mantenendo sempre fede al metodo di distillazione rurale. Una vera esplosione di territorio. Spiazzante in miscelazione per dare quel tocco di torbatura unico. Servito liscio lascerà il segno. "Rurale dalla Nascita".

Come berlo: Spiazzante in miscelazione per dare quel tocco di torbatura unico. Servito liscio lascerà il segno.