



Scheda Tecnica Arturo Panahi Dry Gin for Cocktail Martini - Etichetta Rosa



Asciutto. Lineare. Elegante. Un London Dry Gin ricercato, dal taglio perfettamente inglese. Per chi richiede il secco assoluto. Viene prodotto artigianalmente in piccoli lotti e distillato in alambicco. La ricetta delle botaniche selezionate da Arturo Panahi, predilige l'essenzialità del Ginepro, con leggeri toni di agrumi e piccoli fiori bianchi. Ideale per il Cocktail Martini.

Classificazione prodotto: London Dry Gin

Botaniche: Ginepro toscano – selvatico – raccolto a mano

Arcania – Coriandolo – Pompelmo – Cardamomo – Camomilla – Iris

Alcol ottenuto da Cereali biologici prodotti in Italia

Formato: 70 Cl.

Gradazione alcolica: 44°

Cartoni: sei bott.

Descrizione : Arturo Panahi Dry Gin – etichetta Rosa – è un handcrafted Gin di rigorosa fattura british. Distillato in piccoli lotti unici di circa 150 litri, esprime tutta la forza gusto olfattiva della bacca di Ginepro, non ancora inaiata e raccolta prematuramente. E' un Gin di gradazione alcolica di 44% vol., distillato secondo il disciplinare del London Dry Gin. Le botaniche impiegate sono principalmente di origine toscana, per la restante parte, italiana. Lavorate in maniera artigianale.

Colore: Limpido e trasparente.

Odore: Bacche di Ginepro, con leggeri sentori agrumati.

Sapore: Massima espressione di Ginepro. Persistente, lungo al palato, sapido nel finale.

Cocktail consigliato: Cocktail Martini

Gin Arturo Panahi Dry Gin – etichetta Rosa -	3/4
Vermouth Dry	1/4
Guarnizione: Oliva denocciolata – non salata	
Temperatura di servizio:	11/13° C. – 54/55,4 F.
Bicchiere consigliato: Coppa Martini – Calice in forma conica rovesciata –	
11,4 Cl. Diam. 58 mm	

SOGINART – S.r.l.s.

Via Croce Rossa 123 – 90146 – Palermo

direzione@arturopanahidrygin.it - mobile: +39 328 9635680

www.arturopanahidrygin.it