

# Gin Pigskin Pink Silvio Carta 70cl

## UN GIN DALL'ANIMA SARDA

Il Pigskin Pink rappresenta un'altra eccellenza di **Silvio Carta**, una delle più rinomate realtà sarde nel campo dei liquori e distillati, che ci regala questo gin invecchiato per un minimo di **6 mesi in botti** secolari di castagno, le quali in precedenza hanno ospitato la Vernaccia. Nasce a partire da botaniche provenienti dai dintorni della distilleria: finocchietto selvatico, mirto, ginepro coccolone, lentisco, salvia desoleana, elicriso, timo e scorza di limone. Il risultato è di quelli che stupisce, mettendo in luce particolare **morbidezza** e rotondità, una piacevole nota balsamica e quei tipici profumi di macchia mediterranea. Da provare per credere!

Alla vista si presenta trasparente e cristallino. Al naso stacca decisa la nota di ginepro, per poi essere sedotto da sentori di erbe aromatiche che si mescolano rapidamente a nuances di ciclamino e cardamomo. L'assaggio è ricco, caldo e scorre con agilità, denotando una piacevole freschezza mentolata tipica dell'elicriso. Nel finale sfuma lento su gradevoli sensazioni agrumate.

Il suo gusto morbido, armonico e persistente ci porta a suggerirlo per un consumo liscio oppure con qualche cubetto di ghiaccio, ma è anche ingrediente principe per ottimi cocktails e long drinks.

## Informazioni tecniche

### CATEGORIA

Gin

### ASTUCCIO

Senza Astuccio

### PRODUTTORE

Silvio Carta

### NAZIONE

Italia

### VARIETÀ GIN

Pink

### GRADAZIONE

40 %

### TEMP. MIN DI SERVIZIO

12 °C

### TEMP. MAX DI SERVIZIO

14 °C

### FORMATO

0.75L