

GIN | LONDON DRY GIN

PORTOFINO DRY GIN

PORTOFINO | ITALIA

50 cl / 43°

Tipologia: Gin

Materia prima: Alcool di base: frumento italiano

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Portofino Dry Gin è realizzato con una combinazione di metodi tradizionali e innovativi: un antico alambicco di rame italiano, utilizzato per distillare il liquore e la grappa locali, e un Rotavapor© all'avanguardia che, utilizzando la distillazione sottovuoto, preserva gli aromi più delicati delle preziose botaniche.

COME LO BEVO

Ottimo con abbondante ghiaccio, una scorza di limone appena tagliata e un'acqua tonica di prima qualità, come la Fever- Tree Mediterranean Tonic Water. Aggiungete un rametto di maggiorana o di lavanda per far risaltare l'essenza della Liguria.



FOCUS

Il design della bottiglia è un omaggio al piccolo borgo di Portofino che, con i suoi 382 abitanti, e i suoi soli 2,53 km² di estensione, è il territorio comunale più piccolo dell'area metropolitana genovese. Le case colorate e le verdi colline raffigurate in etichetta sono tipici del borgo e danno vita a uno dei luoghi più iconici della Riviera Ligure.

