



IL MONDO DEGLI SPIRITS INCONTRA LE RICETTE DELLA TRADIZIONE TOSCANA

Dal Piatto al Bicchiere è un progetto che nasce con l'intenzione di **trasformare i piatti tipici della tradizione toscana in forma liquida**, creando dei **gin dal sapore unico**.

Quello che ti proponiamo è **un'esperienza per farti assaporare i profumi e i sapori** che raccontano di noi e della nostra terra, la Toscana, **utilizzando ingredienti freschi e prodotti in questa magnifica regione**.

Dal Piatto al Bicchiere è un invito a scoprire una **nuova modalità di concepire gli spirits**, dove **tradizione, innovazione e sostenibilità** si fondono per creare i nostri prodotti.



I NOSTRI GIN...



PANMOLLO 1912

Cold Compound Gin 40% vol.
ispirato ad un piatto iconico
della tradizione, la pappa al
pomodoro, buona in tutte le
stagioni.



RIBOLGIN

Cold Compound Gin 40% vol.
ispirato alla ribollitta, una
zuppa invernale, che scalda le
tavole di molte cucine
toscane.



PANZAGIN

Cold Compound Gin 40% vol.
ispirato ad un piatto fresco e
vegetariano, la panzanella,
spesso presente nei pranzi o
nelle cene estive,



GINSANTO E CANTUCCI

Old Tom Gin 40% vol.
ispirato al dolce tipico
cantucci e vinsanto, per
regalare momenti di dolcezza
after dinner, ma non solo.



... E INOLTRE

Per accompagnare i nostri gin, vogliamo proporti **due premiscelati di Vermouth e Bitter**, per invitarti a provare un **negroni tutto toscano, firmato Dal Piatto al Bicchiere**.

Entrambi potrai gustarli anche in purezza.



DUE TERZI ROSSO

Liquore 20%Vol

una combinazione di Vermouth e Bitter rosso, dove note erbacee e amaricanti si fondono per regalarti un sapore intenso..

DUE TERZI BIANCO

Liquore 20%Vol

una combinazione di Vermouth e Bitter bianco, dove note fruttate ed erbacee si fondono per regalarti un sapore soave..



Per approfondire le caratteristiche dei nostri prodotti, scoprire i metodi di preparazione, le botaniche e altre curiosità, consulta il nostro sito

www.dalpiattoalbicchiere.it



Vuoi metterti in contatto con noi?
Acquistare i nostri prodotti?
Conoscere meglio il nostro progetto?

Visita il nostro sito
www.dalpiattoalbicchiere.it
o scrivici a
info@dalpiattoalbicchiere.it
tel. **+39 3338574888**

