



I NOSTRI PRODOTTI

R I B O L G I N D I N O N N A L I S A

Cold Compound Gin 40% vol. 500 ml

“Ribolgin” è il nostro gin più **estremo, spinto** ed **estroso**. Un complesso bouquet di profumi e sapori che invadono il palato ed evolvono continuamente.

Lo consigliamo in abbinamento a cibi di carattere, dai salumi ai formaggi, sino agli arrostiti. Puoi gustarlo anche **liscio afterdinner**, per vivere un'esplosione di sapori sensazionale.

Le nostre botanicals

ginepro
coriandolo
angelica
cavolo
carote
pane artigianale toscano (gluten-free)
bietole
sedano
fagioli cannellini
foglie di ulivo
cipolla
aglio
salvia
rosmarino
pepe nero
timo
acqua di mare

Il processo di produzione

"**Ribolgin**" è un gin realizzato a partire da una **singola macerazione a freddo** di tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua di mare. Partiamo da una base di **alcol di grano italiano** purissimo a 96%vol. al quale viene ridotta la gradazione alcolica a 50%vol. aggiungendo **acqua di sorgente**. A tale soluzione idroalcolica vengono aggiunte le **botaniche** che mantengono il massimo delle loro proprietà organolettiche grazie al basso grado alcolico di infusione .

Tutte le **verdure** vengono lavorate **fresche** e non essiccate.

Il nostro gin è un prodotto **unfiltered**, pertanto effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione.

Il prodotto viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e di una piccola parte di **acqua di mare** che gli dona la giusta **sapidità** presente nella ricetta originale del piatto.

Questo gin è **realizzato a mano** nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri, senza l'aggiunta di aromi artificiali e coloranti.



DAL PIATTO AL
BICCHIERE.
RIBOLGIN
di nonna Lisa
 COLD COMPOUND GIN

HAND CRAFTED



I NOSTRI PRODOTTI

G I N S A N T O E C A N T U C C I D I Z I O
C A R L O

Old Tom Gin 40% vol. 500 ml

“Ginsanto e cantucci” è un gin **amabile** e **delicato**, le note dolci del miele, in contrasto con la sapidità dell'acqua di mare, lo rendono adatto per aperitivi a base di formaggi o alla conclusione di un pasto, per esaltare il piacere del dessert.

Lo consigliamo **liscio** o in versione **negrani**, in abbinamento a cioccolato fondente, frutti rossi o frutta secca, e chissà cos'altro.

Le nostre botanicals

ginepro
miele artigianale toscano
cantucci artigianali toscani gluten free
mandorle
vaniglia
uva sultanina
scorza di arancia
albicocca secca
fiori di zagara
vinsanto
acqua di mare

Il processo di produzione

"**Ginsanto e cantucci**" è un gin realizzato a partire da una **singola macerazione a freddo** di tutti gli ingredienti ad eccezione del vinsanto e dell'acqua di mare.

Partiamo da una base di **alcol di grano italiano** purissimo a 96%vol. al quale viene ridotta la gradazione alcolica a 50%vol. aggiungendo **acqua di sorgente**. A tale soluzione idroalcolica vengono aggiunte le **botaniche** che mantengono il massimo delle loro proprietà organolettiche grazie al basso grado alcolico di infusione.

Il nostro gin è un prodotto **unfiltered**, pertanto effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione.

Il prodotto viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e **vin santo artigianale toscano** in purezza che donerà al gin un sapore diverso in base all'annata, in questi primi lotti è stato utilizzato un 2010.

Infine l'aggiunta di una piccola parte di **acqua di mare** regala sapidità al prodotto, creando un bellissimo contrasto con le note dolci del **miele** e della **vaniglia**.

Questo gin è **realizzato a mano** nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri, senza l'aggiunta di aromi artificiali e coloranti.



I NOSTRI PRODOTTI

P A N Z A G I N D I M A M M A
G R A Z I A N A

Cold Compound Gin 40% vol. 500 ml

"Panzagin" è un gin fresco che ti permette di "assaporare" i **profumi dell'estate** durante tutti i pasti, dall'aperitivo all'after-dinner. Ottimo per **bilanciare** piatti sapidi e per **rinfrescare** il palato da cibi grassi.

Lo consigliamo soprattutto con pietanze estive o a base di pesce. Ottimo per accompagnare antipasti e aperitivi finger food.

Le nostre botanicals

ginepro
coriandolo
angelica
pane artigianale toscano (gluten-free)
pomodoro
basilico
cetriolo
foglie di ulivo
cipolla
pepe nero
acqua di mare

Il processo di produzione

"**Panzagin**" è un gin realizzato a partire da una **singola macerazione a freddo** di tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua di mare.

Partiamo da una base di **alcol di grano italiano** purissimo a 96%vol. al quale viene ridotta la gradazione alcolica a 50%vol. aggiungendo **acqua di sorgente**. A tale soluzione idroalcolica vengono aggiunte le **botaniche** che mantengono il massimo delle loro proprietà organolettiche grazie al basso grado alcolico di infusione .

Tutte le **verdure** vengono lavorate **fresche** e non essiccate.

Il nostro gin è un prodotto **unfiltered**, pertanto effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione.

Il prodotto viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e di una piccola parte di **acqua di mare** che gli dona la giusta **sapidità** presente nella ricetta originale del piatto.

Questo gin è **realizzato a mano** nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri, senza l'aggiunta di aromi artificiali e coloranti.



DAL PIATTO AL
BICCHIERE
PANZAGIN
di mamma Graziana
 COLD COMPOUND GIN

HAND
 CRAFTED



I NOSTRI PRODOTTI

P A N M Ò L L O 1 9 1 2 D I N O N N A
A L F A

Cold Compound Gin 40% vol. 500 ml

“Panmòllo 1912” il nostro gin più **duttile**, che esprime il suo massimo potenziale accompagnato a piatti particolarmente sapidi.

Lo consigliamo dall'**aperitivo** all'**afterdinner**, passando dagli antipasti ai primi, fino ai secondi. Per un'esperienza indimenticabile accompagnalo con pane, burro e acciughe, e non solo.

Le nostre botanicals

ginepro
coriandolo
angelica
pane artigianale toscano (gluten-free)
pomodoro
carote
sedano
aglio
basilico
foglie di ulivo
pepe nero
acqua di mare

Il processo di produzione

"**Panmòllo 1912**" è un gin realizzato a partire da una **singola macerazione a freddo** di tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua di mare.

Partiamo da una base di **alcol di grano italiano** purissimo a 96%vol. al quale viene ridotta la gradazione alcolica a 50%vol. aggiungendo **acqua di sorgente**. A tale soluzione idroalcolica vengono aggiunte le **botaniche** che mantengono il massimo delle loro proprietà organolettiche grazie al basso grado alcolico di infusione .

Tutte le **verdure** vengono lavorate **fresche** e non essiccate.

Il nostro gin è un prodotto **unfiltered**, pertanto effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione.

Il prodotto viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e di una piccola parte di **acqua di mare** che gli dona la giusta **sapidità** presente nella ricetta originale del piatto.

Questo gin è **realizzato a mano** nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri, senza l'aggiunta di aromi artificiali e coloranti.



I NOSTRI PRODOTTI

DUE TERZI ROSSO

Liquore 20% vol.

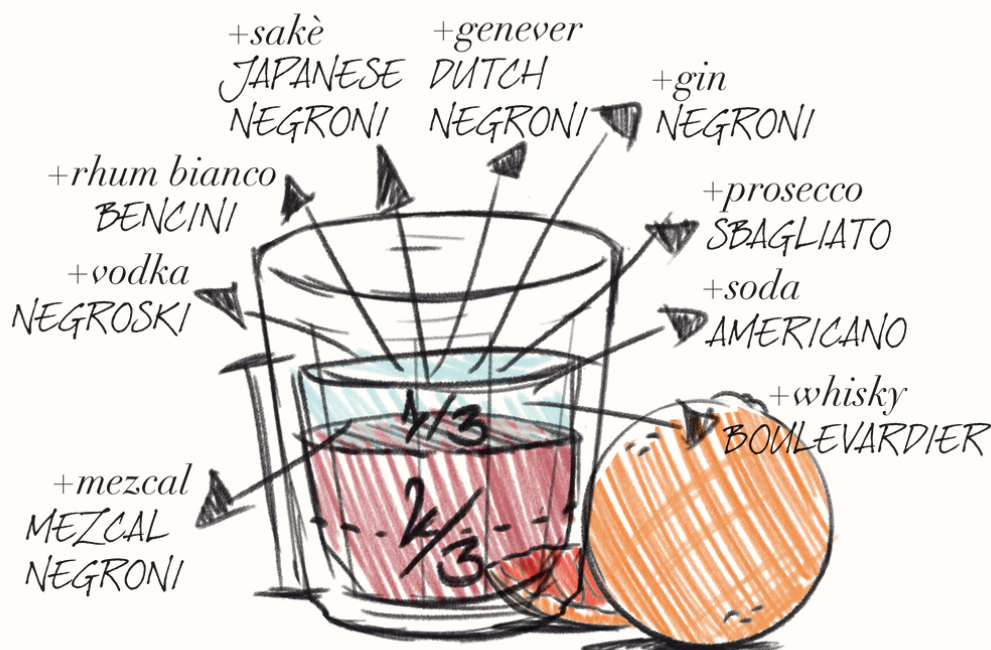
Zucchero 17%

700 ml

Miscela in parti uguali di Bitter e Vermouth.
Prodotto dal **colore rosso** caratterizzato da sapori intensi e aromi di **erbe officinali**. Al palato risulta **armonioso ed equilibrato**, con note fruttate e speziate, su un piacevole sfondo amaricante.

Il nome "**Due Terzi**" vuole sottolineare la capacità di questo prodotto di sposare al meglio i nostri spirits, aggiungendo infatti "**un terzo**" di uno dei nostri gin potrete gustarvi un **Negroni** semplicemente unico.

Il liquore "Due Terzi" può essere bevuto in purezza con un cubetto di ghiaccio, nella classica versione **Milano-Torino** (MI-TO), oppure **miscelato con $\frac{1}{3}$** di ciò che desideri per creare il tuo cocktail preferito come non l'hai mai provato!.



Le nostre botanicals

Genziana radice
Assenzio romano sommità
China Calisaya
Ireos fiorentino rizoma
Cardamomo semi
Rabarbaro rizoma
Fiori di camomilla
Scorza di arancio dolce
Scorza di arancio amaro
Fiori di zagara
Aloe del capo radice extra

Il processo di produzione

Il **Bitter** è una **nostra ricetta**, le **botanicals** vengono **infuse** in una miscela idroalcolica a 70° per **15 giorni** a temperatura ambiente, questa infusione sta alla base dell'**aromaticità** finale del prodotto. Trascorso il tempo indicato le botanicals vengono separate dalla parte liquida a cui viene aggiunto alcol etilico, acqua, zucchero e colorante E129.

Il **Vermouth** utilizzato è un rosso di provenienza emiliana con un affinamento in **botti di legno**, abbiamo scelto un prodotto di grande qualità per affiancare il nostro prezioso Bitter.

Il Bitter e il Vermouth vengono miscelati, e dopo attenta misurazione dei parametri analitici, lasciati riposare per 7 giorni con successiva filtrazione. A questo punto il liquido è pronto per l'imbottigliamento e per essere chiamato finalmente "Due Terzi".



DUE TERZI

DAL PIATTO AL BICCHIERE

ROSSO
Liquore





I NOSTRI PRODOTTI

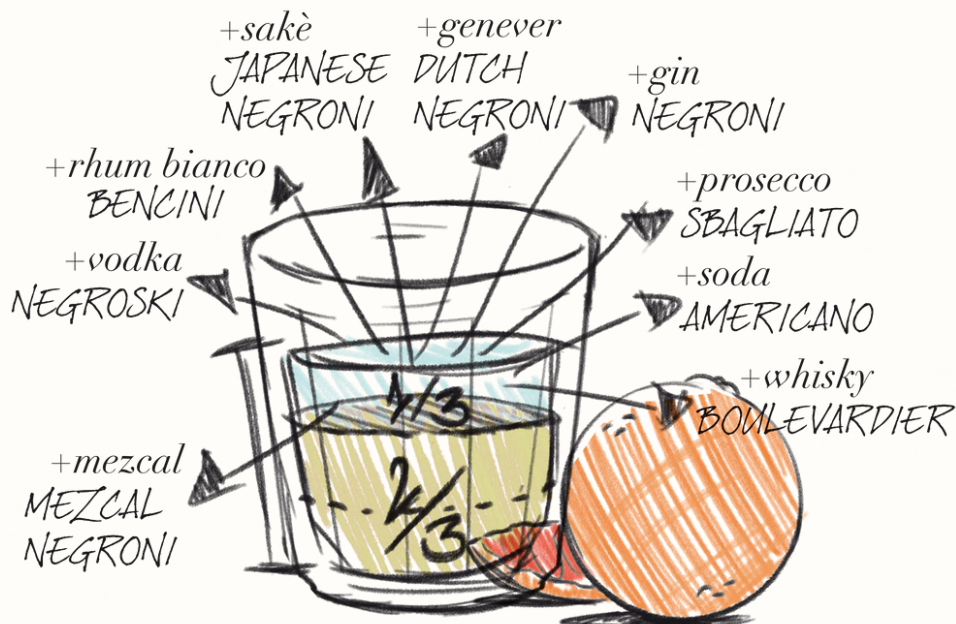
DUE TERZI BIANCO

Liquore 20% vol.
Zucchero 17%
700 ml

Miscela in parti uguali di **Bitter e Vermouth bianchi**. Questa versione bianca, è più **amabile e delicata** rispetto alla versione rossa, le note fruttate ed erbacee sono accompagnate da una **dolcezza** di fondo che crea un sapore dal gusto soave.

Il nome "**Due Terzi**" vuole sottolineare la capacità di questo prodotto di sposare al meglio i nostri spirits, aggiungendo infatti "**un terzo**" di uno dei nostri gin potrete gustarvi un **Negroni Bianco** semplicemente unico.

Il liquore "Due Terzi" può essere bevuto in purezza con un cubetto di ghiaccio, nella classica versione **Milano -Torino bianco** (MI-TO), oppure **miscelato con** $\frac{1}{3}$ di ciò che desideri per creare il tuo cocktail preferito come non l'hai mai provato!.



Le nostre botanicals

Genziana radice
Assenzio romano sommità
China Calisaya
Ireos fiorentino rizoma
Cardamomo semi
Rabarbaro rizoma
Fiori di camomilla
Scorza di arancio dolce
Scorza di arancio amaro
Fiori di zagara
Aloe del capo radice extra

Il processo di produzione

Il **Bitter** è una **nostra ricetta**, le **botanicals** vengono **infuse** in una miscela idroalcolica a 70° per **15 giorni** a temperatura ambiente.

Una volta separata la parte solida delle botanicals, il liquido raccolto viene **distillato** in un piccolo **alambicco in rame** a fuoco diretto. Quest'ultimo passaggio regala un aspetto limpido e cristallino al liquido, oltre che un **sapore morbido ed elegante**, con note piacevolmente speziate, bilanciate da un' agrumata e piacevole dolcezza. .

Al distillato viene aggiunto alcol etilico, acqua e zucchero.

Il **Vermouth** utilizzato è un **bianco** di provenienza emiliana.

Il Bitter e il Vermouth vengono miscelati, e dopo attenta misurazione dei parametri analitici, lasciati riposare per 7 giorni con successiva filtrazione. A questo punto il liquido è pronto per l'imbottigliamento e per essere chiamato finalmente "Due Terzi".



DUE TERZI

DAL PIATTO AL BICCHIERE

BIANCO

Liquore





LE NOSTRE BOX

B O X G I N

LEGNO MASSELLO DI PINO (spessore 1cm) serigrafato

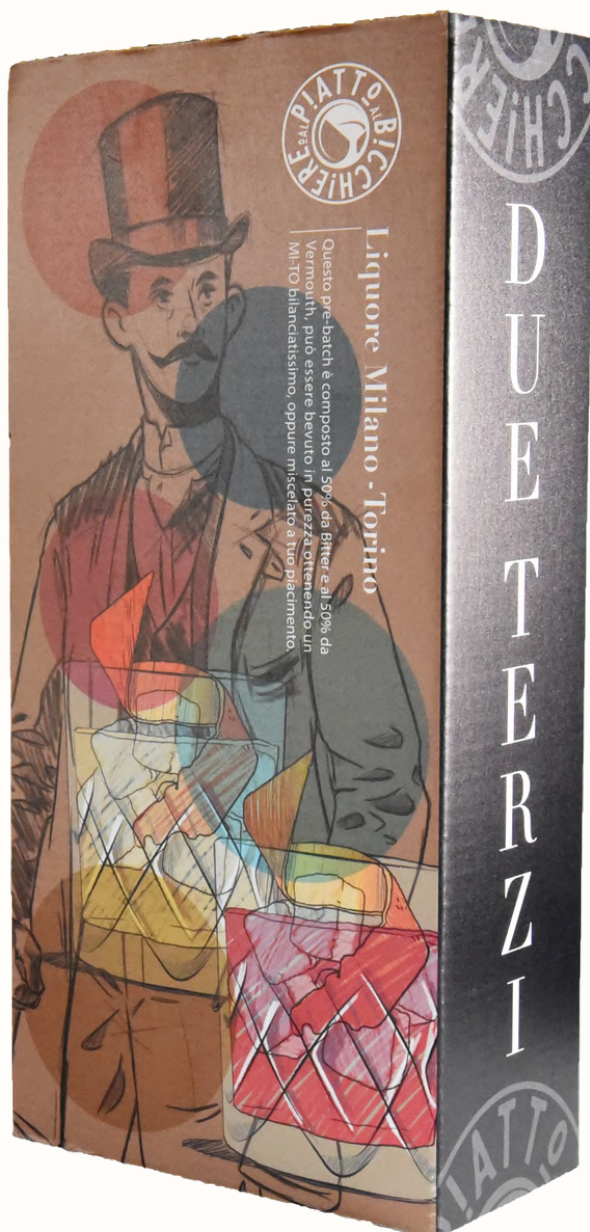




LE NOSTRE BOX

BOX DUE TERZI

CARTA RICICLATA





LE NOSTRE BOX

BOX NEGRONI

CARTA RICICLATA

