Gin Collesi: un sorso di eleganza 100% italiana

gin-collesi-pack-natalizio-fb00fad2

Un'idea regalo raffinata per lui ma anche per lei: è il nuovo **Gin Collesi**, nella sua inconfondibile bottiglia di design con goccioline a rilievo sul vetro nero opaco. Il distillato è il prodotto di un **accurato processo artigianale**, curando nel dettaglio l'equilibrio di aromi e tempi di infusione per le botaniche scelte, tutte italiane. La speciale confezione natalizia lo propone in abbinamento con un elegante vasetto di visciole, una pregiata varietà di ciliegia che conferisce personalità al Gin Collesi e agli originali cocktail suggeriti nel ricettario.

collesi_ginDal sapore deciso e al tempo stesso melodioso, profondamente complesso ed equilibrato, il Gin Collesi regala ad ogni sorso un'esperienza sensoriale ricca e intensa. Disponibile nei migliori negozi specializzati ed enoteche, nasce da ingredienti di prima qualità, che l'azienda coltiva nelle sue tenute (ad **Apecchio**, in provincia di Pesaro e Urbino) e riceve in dono da un territorio straordinario. L'acqua purissima del Monte Nerone, i migliori orzi e soprattutto le bacche di un pregiato ginepro, tipico dell'Appennino. Oltre a questa pianta particolarmente ricercata, un'altra caratteristica che lo rende iconico è **l'abbinamento con le visciole**, una dolcissima ciliegia nativa delle Marche. Questo piccolo frutto non solo ne rende unico l'aroma, insieme ad altri preziosi botanici, ma diventa anche parte dell'esclusivo pack, insieme a un ricettario per **cocktail originali**, come il Gin & Tonic con visciole *(vedi le ricette qui sotto).*

Metodo produttivo - Il Gin Collesi è prodotto da una base alcolica di grano a pieno grado (96% vol), in cui avviene **l'infusione di 7 varietà di pregiate botaniche**: bacche di ginepro, visciole, luppolo, rosa selvatica, mallo di noce e scorza di arancio e di limone italiani. Il loro dosaggio e la permanenza in infusione sono dettagli preziosi, che Collesi mantiene come segreto della propria sapienza artigianale. L'alternanza e il tempo di infusione nell'alcol per ciascuna botanica, contenuta in un tessuto micro-retato, variano a seconda dell'intensità del proprio aroma naturale.

L'infuso ottenuto viene poi diluito con l'acqua di sorgente del Monte Nerone fino a raggiungere la gradazione desiderata (**42,8% vol**.) refrigerato a -15°C per almeno 30 ore, filtrato e imbottigliato. Infine, la maturazione: le bottiglie sono custodite ferme in distilleria per almeno 4 mesi in ambiente

buio, prima di essere pronte alla distribuzione.

Ricette per cocktail

Gin Collesi Sour Cherry
Ingredienti:
25 ml Gin
15 ml di visciolata (bevanda a base di visciole e vino)
10 ml succo di limone
10 ml di sciroppo di zucchero
1 zolletta di zucchero.
visciole (guarnizione)
Metodo: sciogliere la zolletta di zucchero con la visciolata. Aggiungere il gin, il limone, lo sciroppo di zucchero in uno shaker. Agitare e filtrare versando il tutto in un bicchiere da champagne.
Guarnitura: visciole (fornite in vasetto nel pack da 4 bottiglie di Gin Collesi).

Gin Collesi & Tonic
Ingredienti:
4/10 di Gin
6/10 di acqua tonica
ghiaccio
visciole (guarnizione)
Metodo: porre il ghiaccio nel bicchiere, versare il Gin Collesi e riempire con acqua tonica. Guarnitura con alcune visciole (fornite in vasetto nel pack da 4 bottiglie di Gin Collesi).