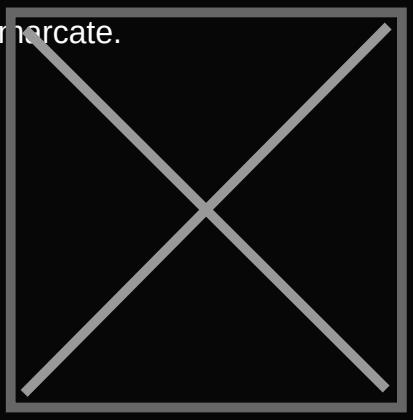
Gin Saaz di Collesi premiato ai World Gin Awards 2019

collesi-gin-saaz-still-life-06b07bbe

Ancora una volta ai “World Gin Awards” di Londra arriva un oro per i gin Collesi. All’edizione 2019 è stato il Gin Saaz ad esser premiato come miglior gin italiano nella categoria “Signature Botanical”, per il suo gusto «dolce e un po’ floreale, con petali di rosa e un tocco di anice (che è più dominante al palato), mentre c'è ancora spazio per ginepro e sussurri di agrumi», così lo descrive la giuria composta da esperti del settore, critici e giornalisti.

Un insieme di piante botaniche che lo rendono unico. Il Gin Saaz di Collesi unisce il caratteristico luppolo saaz, dall’aroma delicato pur leggermente speziato, al ginepro dell’Appennino, al rosmarino e alla menta. Dal gusto tagliente, dinamico e di spessore, ben modulato da spezie e con un ritmo vivace che avvolge il palato, il Gin Saaz mostra equilibrio, buona persistenza, e suggestioni erbacee molto marcate.



«Quello dei World Gin Awards è un prestigioso riconoscimento a livello internazionale, una conferma ulteriore della qualità del prodotto, rigorosamente made in Italy e frutto di una attenta lavorazione artigianale. – sottolinea **Giuseppe Collesi**, presidente di Tenute Collesi. E aggiunge: *«Il Gin Saaz, come tutti i nostri gin, ha un forte legame con gli aromi italiani e in particolare con il nostro territorio, le Marche, e per questo siamo ancor più orgogliosi del premio ricevuto».*

Il Gin Collesi nasce infatti da ingredienti di prima qualità, che l’azienda coltiva nelle sue Tenute (Apecchio, Pesaro e Urbino) e riceve in dono da un territorio straordinario: l’acqua purissima di sorgente, i migliori orzi e soprattutto le bacche di un pregiato ginepro, tipico dell’Appennino centrale. La cura per i dettagli non è solo nella qualità di un prodotto d’eccellenza, ma anche nel design elegante e contemporaneo della bottiglia.

Il Gin Saaz Collesi è distribuito in Italia da D&C (gruppo Eurofood) nei migliori negozi specializzati, locali e ristoranti in Italia.