Gin Ungava, arriva la “giacca termica” studiata per l’estate

cattura-di-schermata-86-b3301fb9

Per la stagione estiva Ungava ha vestito la sua bottiglia con una speciale “giacca termica” in neoprene refrigerante, appositamente progettata per mantenere il contenuto della bottiglia refrigerato per massimo 2 ore. Fresca, elegante e Cattura di schermata (87)pratica, la tutina in tessuto isotermico, apribile con una zip, abbraccia la forma distintiva e pulita della bottiglia e offre a questo gin super premium una seconda pelle che lo rende ideale per un pic-nic, una grigliata o una festa all’aria aperta.

Prodotto da un infuso di rare erbe raccolte manualmente nella grande distesa selvaggia al confine con la Baia di Ungava, una regione incontaminata del nord del Que?bec con paesaggi mozzafiato e condizioni climatiche estreme, Gin Ungava sorprende a partire dal colore giallo acceso, donato proprio dai caratteristici botanicals che lo compongono. Il gusto fresco di Gin Ungava deriva dagli ingredienti 100% naturali che lo compongono: Ginepro (Juniperus communis), Rhododendron subarcticum, Te? del Labrador (Rhododendron groenlandicum), Uva Ursina (Empetrum nigrum), Camemoro (Rubus chamaemorus) e Rosa Canina. Queste sono infatti le sei erbe che la popolazione natia della zona, gli Inuit, raccoglie manualmente e conferisce alla distilleria Domaine Pinnacle attraverso una forma di commercio equo-solidale, e che donano un sapore distintivo al prodotto. Le bacche del ginepro donano sentori agrumati, mentre la presenza del Te? del Labrador apporta sentori piu? erbacei; l’Uva Ursina e la Rosa Canina rafforzano invece le note fruttate e dolci di questo Gin che e? la vera espressione della natura selvaggia e salvaguardata del Canada.

Degustato liscio rilascia tutti i suoi sapori, ma si sposa bene anche con altri soft drink e distillati per preparare sia cocktail classici che innovativi.