Gin Barrel, il nuovo London Dry Gin di Sabatini

sabatini-gin-barrel-fce534cb

Sabatini Gin Barrel è un London Dry Gin **affinato in botti di rovere ex Chardonnay, che esaltano la freschezza e la mineralità del prodotto.**

Perfetto per chi è in cerca di un tocco di originalità e ama sperimentare, l'ultima scommessa di casa Sabatini nasce come **reinterpretazione del momento della degustazion**e: la tradizione del buon bere della famiglia toscana, da sempre improntata all'innovazione, dialoga con la grande arte locale del fare vino.

L'inaspettato incontro ha dato vita a uno spirit nobile, dai colori ambrati e caldi, rotondo e delicato, che **stupisce per gli intensi e freschi aromi che rimandano ai profumi della campagna toscana e all'uva appena colta**. Se al naso colpisce la sua freschezza, al palato Sabatini Barrel Gin risulta pieno e avvolgente, **grazie al legno delle botti che conferisce spessore e importanza alla balsamicità delle botaniche, lavanda, ginepro e salvia**. Queste piacevoli sensazioni sono consolidate in un finale lungo e morbido, con una nota di liquirizia data dal finocchietto selvatico.

Custodito in un elegante cofanetto che rimanda alle venature del legno delle botti di rovere scuro, Sabatini Gin Barrel è un regalo elegante e inaspettato: **con una gradazione di 45.5%, è perfetto da bere liscio accompagnato da frutta secca, dolci lievitati o formaggi stagionati.** La nuova proposta firmata Sabatini nasce dall'idea di avvicinare due momenti fondamentali come l'aperitivo e il dopo cena, completando l'esperienza beverage di una serata.

"Abbiamo allargato la nostra proposta anche agli amanti di un buon distillato invecchiato da assaporare davanti ad un buon libro o in compagnia di amici – commenta **Ugo Sabatini**. *È un prodotto unico sul mercato perché unisce due grandi protagonisti toscani: il gin e il vino. La scelta di un vino a bacca bianca è nata dalle qualità che quest'ultimo può aggiungere al nostro distillato, ma nulla vieta in un futuro di poter approcciare altre uve toscane".*