

Mazzetti d'Altavilla, è tempo della Black Edition



A sette anni dalla nascita della prima etichetta di London Dry Gin, la **distilleria Mazzetti d'Altavilla**, nota per le [grappe ottenute da vitigni piemontesi](#) e per la lunga tradizione di brandy, **torna a scommettere sul gin** e lancia il **Gin Mazzetti Black Edition**.

Rispetto al Gin Mazzetti del 2017, la Black Edition conta su un gioco cromatico di contrasti nel packaging ma **soprattutto su un'identità più secca**. Il colore cristallino e **piacevoli note di speziatura** lasciano spazio a una sensazione di pulizia data da una **robusta struttura (46%)**. Inoltre, con un **delicato retrogusto di pino e iris** che si somma a **note terrose**, il nuovo gin stupisce nel finale per le sue **reminiscenze pepate, i rimandi al coriandolo e le sfumature più piccanti** assicurate dai baccelli di cardamomo.

Tutti questi ingredienti concorrono a fare di Black Edition **un gin di forte personalità** reso piacevolmente sapido da altre botaniche tutte da scoprire. Ma come gustarlo al meglio? Risulta

particolarmente indicato per creare un Dry Martini di nuova generazione oppure un ottimo **Negroni o Americano**, senza ovviamente rinunciare a un classico **Gin Tonic**.

*«Abbiamo pensato e creato questo nuovo London Dry Gin mantenendo fede alla nostra storica attività di distillazione e con l'obiettivo di **conquistare un nuovo segmento di pubblico** desideroso di un prodotto dotato di carattere e di una sua specifica identità»* ha commentato **Silvia Belvedere Mazzetti**, direttore commerciale di Mazzetti d'Altavilla.

Il Gin Mazzetti Black Edition è **già in distribuzione** presso enoteche e negozi specializzati di tutta Italia.