Collesi lancia due grandi novità: un gin ed una vodka

bottiglia-vodkaginbicchieri-95a2e334

Dalla profonda tradizione artigianale e dall'incessante ricerca per la qualità delle Distillerie Tenute Collesi nascono due grandi novità per il settore “spirit”: un Gin e una Vodka di alta gamma e rigorosamente made in Italy. Ciascuno, frutto di una lavorazione che parla di assoluta unicità e di un forte legame con il territorio.

Il **Gin Collesi** nasce da ingredienti di prima qualità, che l'azienda coltiva nelle sue Tenute (con sede 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: luppolo, rosa selvatica, guscio di noce, e scorze di arancio e di limone italiani) ma diventa anche parte dell'esclusivo pack da 4 bottiglie, dove è proposto in un vasetto di vetro, insieme a un ricettario per cocktail originali, come il Gin & Tonic con visciole. Dal sapore deciso e al tempo stesso melodioso, profondamente complesso ed equilibrato, il Gin Collesi regala ad ogni sorso un'esperienza sensoriale ricca e intensa.

La **Vodka Collesi** è prodotta invece da un raffinato blend di grano, uve e vino, lavorato secondo un metodo artigianale lento e curato. L'alcol è sottoposto a una refrigerazione intensiva per almeno 56 ore, da qui riportato gradualmente appena sopra lo zero e poi filtrato per ben 8 volte, miscelandolo infine con la pregiata acqua che sgorga da queste vette. Nella sua assoluta nitidezza, la Vodka Collesi sprigiona un delicato profumo fruttato, con note aromatiche di cereali e uve che lasciano il passo a un gusto morbido e armonioso. Eccellente sia bevuta liscia che utilizzata come base per cocktail, da servire a 3°C.

Bottiglia gin-bicchiere visciolaLa cura per i dettagli non è solo nella qualità di un prodotto d'eccellenza, ma anche nel design elegante e contemporaneo della bottiglia: alta e slanciata, è impreziosita alla

base da goccioline in bassorilievo sul vetro - nero per il gin, bianco opaco per la vodka - con logo minimal a contrasto.

Custode di un'antica sapienza artigianale nella produzione di grappe d'eccellenza, da più di 20 anni, Tenute Collesi è il simbolo di un'autentica tradizione famigliare italiana, fatta di radici, esperienza e creatività. La stessa che oggi si rinnova, fedele al suo passato, ma sempre tesa ad esplorare le nuove vie del gusto.

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).

GIN COLLESI: IL SEGRETO DI UN METODO ARTIGIANALE
Il Gin Collesi è prodotto da una base alcolica di grano a pieno grado (96% vol), in cui avviene l'infusione di 7 varietà botaniche: ginepro del Monte Nerone, visciola (una varietà di ciliegia nativa delle Marche), luppolo, rosa selvatica, guscio di noce e scorza di arancio e di limone italiani. Sono questi gli aromi che conferiscono una speciale personalità al Gin Collesi. Tuttavia, ciò che lo rende unico, è il loro dosaggio e la permanenza in infusione: dettagli che Collesi mantiene come segreto

della propria sapienza artigianale. Ogni botanica restituisce aromi importanti oppure più delicati, che richiedono tempi diversi. Il periodo e l'alternanza con cui ciascuna botanica, contenuta in un tessuto micro-retato, viene immersa nell'alcol variano dunque 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.

www.collesi.com