

GIN J7

COSTA DEI TRABOCCHI

Gin distillato con Agrumi della Costa dei Trabocchi

Nel Gin J7 - Costa dei Trabocchi abbiamo distillato l'essenza della nostra costa per poter godere in ogni momento della sensazione di sorseggiare un Gin-tonic in riva al mare.

J come Jannamico, la nostra famiglia, che distilla erbe, frutta e spezie da cinque generazioni per catturarne lo spirito e racchiuderlo nei propri prodotti.

7 come le botaniche utilizzate in questo Gin, che catturano l'essenza di uno stupendo e selvaggio tratto di costa adriatica.

Botaniche:

- Ginepro (*Juniperus communis*)
- Elicriso (*Helichrysum*)
- Cisto (*Cistus*)
- Finocchietto marino (*Crithmum maritimum*)
- Cetrangolo* (*Citrus aurantium*)
- Arancia* (*Citrus sinensis*)
- Salvia (*Salvia pratensis*)

*Dell'associazione Agrumi della Costa dei Trabocchi (Comunità Slow Food®)

METODO DI PRODUZIONE

Gin distillato con metodo blended dry. Le botaniche sono distillate singolarmente in un antico alambicco di rame, a temperatura controllata. I distillati vengono miscelati senza aggiunta di zucchero o aromi.

Prodotto in piccoli lotti con un antico alambicco in rame a bagnomaria termostato per lavorare a bassa temperatura.

Al naso: si avverte subito il balsamico del ginepro, seguito da complesse note agrumate e floreali. Aggiungendo acqua gli olii essenziali degli agrumi si complessano sprigionando tutta la loro forte carica aromatica che caratterizza questo gin.

Utilizzo: Gin molto versatile utilizzabile in tutti i cocktail in cui si vuole sottolineare la nota agrumata. Ottimo e rinfrescante nel gintonic, complesso e profumato se bevuto liscio.

GRADI / ALC. VOL. 43% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 20; 70

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 12 x 20cl. 6 x 70cl.

[ENG]: Next page

INGREDIENTI

Ingredienti: Gin distillato

Ingredients: Distilled Gin



DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com

GIN J7

COSTA DEI TRABOCCHI

*[ENG]: Distilled Gin with Citrus fruits from Costa dei Trabocchi
In Gin J7 - Costa dei Trabocchi we distilled the essence of our coast to enjoy the sensation of sipping a Gin-tonic by the sea at any time.*

J like Jannamico, our family, which has been distilling herbs, fruit and spices for five generations to capture their spirit and enclose it in their products.

7 like the botanicals used in this Gin, which capture the essence of a wonderful and wild stretch of the Adriatic coast.

Botanicals:

- Juniper (*Juniperus communis*)
- Helichrysum (*Helichrysum*)
- Cistus (*Cistus*)
- Sea fennel (*Crithmum maritimum*)
- Cetrangolo* (*Citrus aurantium*)
- Orange* (*Citrus sinensis*)
- Sage (*Salvia pratensis*)

**From the association Agrumi della Costa dei Trabocchi (Comunità Slow Food®)*

Production Method: distilled Gin with blended-dry method. The botanicals are distilled individually in an ancient copper still, at a controlled temperature. The distillates are blended without adding sugar or flavourings.

Produced in small batches with an ancient bain-marie copper alembic renewed to work at low temperatures.

Tasting: The balsamic aroma of the juniper is immediately perceived, followed by complex citrus and floral notes. By adding water, the essential oils of the citrus fruits are complexed, releasing all their strong aromatic charge that characterizes this Mediterranean gin.

Use: Very versatile gin that can be used in all cocktails where you want to emphasize the citrus note. Excellent and refreshing in gin-tonic, complex and fragrant if sipped neat.



DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com