

Tenjaku Gin

TENJAKU GIN JAPANESE CHERRY

NOTE GENERALI

Tipologia Gin

Zona produttiva Fuefuki

Botaniche Ginepro, coriandolo, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, corteccia di cassia, polvere di liquirizia, polvere di radice di iris, noce moscata, cannella e succo di ciliegia (Sato Nishiki), pura acqua di sorgente.

Produzione Per la produzione viene utilizzato un alambicco in acciaio inox lavorato elettricamente che permette un controllo estremamente preciso della temperatura.

Gradazione alcolica 37,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente cristallino.

Profumo Al naso è fruttato, raffinato ed elegante.

Sapore Al palato emerge la freschezza croccante del ginepro e la dolcezza delicata delle ciliegie, che apportano succosità e una lieve acidità.

Miscelazione Perfetto come base per drink dal gusto fruttato come Sakura Soda o per dare un tocco originale a grandi classici come il Negroni.



FUEFUKI / GIAPPONE

天雀ジン
TENJAKU
GIN



ANNO DI FONDAZIONE | 2012



MATERIE PRIME | GINEPRO, YUZU E
ALTRE BOTANICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | TRADIZIONALE ALAMBICCO IN
RAME E ALAMBICCO IN ACCIAIO INOX

