

# EXTRAVERGINDRY

Quando pensi alla Maremma non puoi che pensare a loro, gli olivi protagonisti indiscussi dei paesaggi toscani, che noi coltiviamo con cura e passione, ed ai quali abbiamo voluto dedicare il palcoscenico del 2025: EXTRAVERGINDRY, un nuovo modo insolito e curioso per apprezzare l'olio e gli olivi, attraverso il fascino di un gin. Spirito forte del cuore tenero pronto per stupire in qualsiasi modo lo si voglia provare!

## Agli occhi

Cristallino, color verde oliva.

## Al naso

Colpisce il suo particolare bouquet di fragranze erbacee, che evoca alcuni dei principali aromi degli Oli Extravergini d'Oliva toscani. Foglie di olivo, elicriso e basilico gli attori principali, abbracciati da una nota floreale appassita data dall'infusione dei papaveri essiccati. Concludono delicati accenni agrumati e speziati che rendono il distillato complesso ed elegante al naso.

## Al palato

La meticolosa selezione delle materie prime si conferma al sorso donando armonia, intensità e complessità, con la parte erbacea esaltata ancor di più dai sentori agrumati che diventano con essa i protagonisti. Il finale spaziato conclude la degustazione, contribuendo a donare un'ottima persistenza che lascerà un ricordo indimenticabile di toscana.

Categoria: **Compound Gin**

Formato: **0,5 Lt**

Gradazione: **42% Alc. Vol.**

## 2025

