



## Versione : PREMIUM DISTILLED / ORGANIC GIN

### Scheda Tecnica

---

**CAPJARI Gin "Limited Edition"** è un Gin Universale , molto versatile ed innovativo , unico nel suo genere . E' un gin creato ad-hoc per essere degustato liscio , sorprendente se bevuto in martini Cocktail , preferibilmente "naked" , ed è ottimo come Gin Tonic , da abbinare a toniche secche e di alta qualità .

**CAPJARI** – nella seconda versione proposta - è un **Distilled Organic Gin** , prodotto da 11 botaniche , quasi tutte italiane : Il ginepro viene infuso e distillato singolarmente per esaltarne aromi e profumi , le altre 10 botaniche ( tra cui il Giaggiolo toscano ed il pepe lungo di Giava ) vengono sottoposte singolarmente ad un lungo processo di infusione . Il tutto viene poi sapientemente miscelato per divenire CAPJARI Distilled Organic Gin .

Tra le erbe, piante e spezie utilizzate per l'elaborazione, spiccano, oltre al ginepro, il cardamomo , il coriandolo , la Cannella , la liquirizia , le scorze d'agrumi, i chiodi di garofano , la radice di Iris ( Giaggiolo toscano ) e lo speciale pepe lungo di Giava

**CAPJARI GIN "Limited Edition"** è lo sviluppo in termini di nome e marchio di un primo distillato chiamato ELECTRA GIN , che ha raccolto in un solo anno di distribuzione un notevole successo da parte della critica e dei consumatori . TS SPIRITS è un nuovo produttore italiano che vorrebbe racchiudere Tradizione, Innovazione e studio alchemico degli ingredienti e questo nobile distillato all'interno di uno stesso progetto : un Gin universale .

CAPJARI Gin è un distillato Premium dalla formulazione innovativa , nel quale la scelta delle botaniche è stata particolarmente curata, in modo da donare al Gin un profilo classico, ma caratterizzato da un tocco d'originalità e notevole finezza espressiva.

#### Bevuto liscio:

Profumi floreali e dolci di pasticceria (babà al rum) e cacao, leggero agrume (scorza d'arancia, lime), ciliegia sotto spirito e note di canna da zucchero. Ingresso nel palato morbidissimo, sensazioni dolci stemperate da una buona piccantezza (zenzero, peperoncino), finale di buona intensità e persistenza.

#### Degustato in un cocktail Gin Tonic "CAPJARI Tonic" :

al naso predominanza di profumi di pasticceria e spezie dolci (cannella, noce moscata) con sottofondo di agrume candito. Al gusto è morbido, con nuances di frutta esotica, erbe aromatiche (mentuccia) e officinali.

L'amalgama è molto particolare, emerge lo stile tradizionale dei distilled / compound gin, pensato per cocktail di complessità superiore al Gin tonic , ad esempio per Martini Cocktail classici o rivisitati .

<b>Colore</b>	Giallo/ Oro non troppo intenso , brillante
<b>Profumo</b> citronella	Al naso ha un approccio intenso , aromatico ma comunque vellutato . Note di ginepro e Iris , di pepe e
<b>Gusto</b>	Il suo profilo aromatico è morbido e molto equilibrato, di ottima nitidezza . Nonostante la sua "Universalità" conserva personalità e carattere .
<b>Gradazione :</b>	41,5 % Alc.
<b>Bottiglia :</b>	0,7 L ( 6 bottiglie per imballo )

