

the Sister's DRY GIN

WWW.THESISTERSGIN.COM



la fragilità di un
PETALO

la forza della
NATURA

la tenacia di un
SOGNO

PRODUZIONE

I° FASE

PRODUZIONE DEL BOTANICALS SPIRITS

Si produce un GIN distillato grezzo derivante da alcol di granturco e ginepro italiano e successivamente abbassato di grado tramite l'aggiunta di acqua osmotizzata.

II° FASE

PREPARAZIONE DEL KEY BOTANICAL

Le viole disidratate EDIBILI vengono poste in contenitori dedicati in infusione idroalcolica a gradazioni differenti eseguendo un'estrazione rapida a salvaguardia degli aromi.

III° FASE

PREPARAZIONE DEL RAW FLOWER MIX

Viene creato un "macerato di fiori grezzo", utilizzando un misto fiori EDIBILI disidratato, anch'esso ottenuto mediante macerazione in alcol diluito con acqua osmotizzata a gradazione e con tempi di infusione però diversi rispetto alle violette disidratate.

Infine, Gin distillato, infuso di violette disidratate e macerato di fiori grezzo, vengono poi uniti in una cisterna di acciaio e lasciati riposare per almeno 48 ore prima della diluizione finale che porterà il nostro gin alla gradazione alcolica desiderata di 42%.

Lavorare tutti gli ingredienti separatamente è l'unico modo che permette di garantire che rimanga l'essenza più pura di ciascuno di essi.

INFINE SI PROCEDE AL "UNCHILL-FILTERING"

La scelta di rendere il prodotto trasparente, rende necessario procedere ad una decolorazione naturale prima della tradizionale filtrazione a cartoni che, al fine di preservare il più possibile inalterate le delicatissime caratteristiche organolettiche del prodotto, avviene sfruttando le già basse temperature di cantina e senza perciò ricorso alcuno all'abbattimento della temperatura del distillato.

GRADAZIONE ALCOLICA

42%

FORMATO BOTTIGLIA

70 cl.

STILE

DISTILLED DRY GIN

ORIGINE

ITALIA, MIRA (VE)

BOTANICALS

ginepro italiano, cardamomo, salvia, viole edibili disidratate, miscela di botaniche e fiori misti edibili disidratati (ROSE, TAGETE, BOCCHIE DI LEONE, AMARANTO, FIORDALISO, MARGHERITE, DALIE, GAROFANI)

KEY NOTES

I fiori utilizzati per la preparazione di questo gin sono edibili e prodotti/coltivati dall'azienda Veneziana **L'Insalata dell'Orto srl** a pochi metri dalla laguna di Venezia; l'azienda è proprietaria del marchio **THE SISTER'S GIN** e **FLOWER COCKTAIL**.

I fiori utilizzati vengono disidratati (NON ESSICCATI) direttamente in azienda, tecnica che comporta un maggior impegno temporale ma che tutela le caratteristiche aromatiche ed organolettiche del prodotto.

La scelta del cold compound è stata volutamente a tutela della fragilità aromatica della qualità dei fiori utilizzati.

La scelta di **UTILIZZARE SOLO FIORI EDIBILI DISIDRATATI ITALIANI**, i tempi di macerazione e le accurate operazioni di cantina sono le caratteristiche che contribuiscono a rendere "Sister's Gin" unico nel panorama internazionale delle bevande spiritose a base di ginepro.

G&T GARNISH

buccia di limoni del Garda, fiori di violetta freschi, buccia di pompelmo rosa non trattato

CONTENUTO DI ZUCCHERO

totale assenza di zucchero aggiunto

COCKTAILS

SouthSide - French 75 - Floral Gin Fizz - Martini Cocktail - Gimlet - Tom Collins - Negroni - Aviation - Corpse Reviver - Bramble - London Mule - Bee's Knees - Last Word - Gin Sling - Florodora - Gin Crusta - British Spring Punch - Bennet Cocktail - Alaska - Straits Sling - Clover Club - Gin Cobbler - Pegu Club - Claridge - Cardinale - Park Avenue Cocktail - Marguerite - Turf - White Lady - Gin Fizz - May Fair Cocktail - Bijou - Income Tax Cocktail - The Twentieth Century Cocktail - Lord Chamberlain - Seventh Heaven

the
Sister's
GIN

the Sister's DRY GIN

WWW.THESISTERSGIN.COM



la fragilità di un
PETALO

la forza della
NATURA

la tenacia di un
SOGNO

PRODUZIONE

I° FASE

PRODUZIONE DEL BOTANICALS SPIRITS

Si produce un GIN distillato grezzo derivante da alcol di granturco e ginepro italiano e successivamente abbassato di grado tramite l'aggiunta di acqua osmotizzata.

II° FASE

PREPARAZIONE DEL KEY BOTANICAL

Le viole disidratate EDIBILI vengono poste in contenitori dedicati in infusione idroalcolica a gradazioni differenti eseguendo un'estrazione rapida a salvaguardia degli aromi.

III° FASE

PREPARAZIONE DEL RAW FLOWER MIX

Viene creato un "macerato di fiori grezzo", utilizzando un misto fiori EDIBILI disidratato, anch'esso ottenuto mediante macerazione in alcol diluito con acqua osmotizzata a gradazione e con tempi di infusione però diversi rispetto alle violette disidratate.

Infine, Gin distillato, infuso di violette disidratate e macerato di fiori grezzo, vengono poi uniti in una cisterna di acciaio e lasciati riposare per almeno 48 ore prima della diluizione finale che porterà il nostro gin alla gradazione alcolica desiderata di 42%.

Lavorare tutti gli ingredienti separatamente è l'unico modo che permette di garantire che rimanga l'essenza più pura di ciascuno di essi.

INFINE SI PROCEDE AL "UNCHILL-FILTERING"

La scelta di rendere il prodotto trasparente, rende necessario procedere ad una decolorazione naturale prima della tradizionale filtrazione a cartoni che, al fine di preservare il più possibile inalterate le delicatissime caratteristiche organolettiche del prodotto, avviene sfruttando le già basse temperature di cantina e senza perciò ricorso alcuno all'abbattimento della temperatura del distillato.

GRADAZIONE ALCOLICA

42%

FORMATO BOTTIGLIA

70 cl.

STILE

DISTILLED DRY GIN

ORIGINE

ITALIA, MIRA (VE)

BOTANICALS

ginepro italiano, cardamomo, salvia, viole edibili disidratate, miscela di botaniche e fiori misti edibili disidratati (ROSE, TAGETE, BOCCHIE DI LEONE, AMARANTO, FIORDALISO, MARGHERITE, DALIE, GAROFANI)

KEY NOTES

I fiori utilizzati per la preparazione di questo gin sono edibili e prodotti/coltivati dall'azienda Veneziana **L'Insalata dell'Orto srl** a pochi metri dalla laguna di Venezia; l'azienda è proprietaria del marchio **THE SISTER'S GIN** e **FLOWER COCKTAIL**.

I fiori utilizzati vengono disidratati (NON ESSICCATI) direttamente in azienda, tecnica che comporta un maggior impegno temporale ma che tutela le caratteristiche aromatiche ed organolettiche del prodotto.

La scelta del cold compound è stata volutamente a tutela della fragilità aromatica della qualità dei fiori utilizzati.

La scelta di **UTILIZZARE SOLO FIORI EDIBILI DISIDRATATI ITALIANI**, i tempi di macerazione e le accurate operazioni di cantina sono le caratteristiche che contribuiscono a rendere "Sister's Gin" unico nel panorama internazionale delle bevande spiritose a base di ginepro.

G&T GARNISH

buccia di limoni del Garda, fiori di violetta freschi, buccia di pompelmo rosa non trattato

CONTENUTO DI ZUCCHERO

totale assenza di zucchero aggiunto

COCKTAILS

SouthSide - French 75 - Floral Gin Fizz - Martini Cocktail - Gimlet - Tom Collins - Negroni - Aviation - Corpse Reviver - Bramble - London Mule - Bee's Knees - Last Word - Gin Sling - Florodora - Gin Crusta - British Spring Punch - Bennet Cocktail - Alaska - Straits Sling - Clover Club - Gin Cobbler - Pegu Club - Claridge - Cardinale - Park Avenue Cocktail - Marguerite - Turf - White Lady - Gin Fizz - May Fair Cocktail - Bijou - Income Tax Cocktail - The Twentieth Century Cocktail - Lord Chamberlain - Seventh Heaven

the
Sister's
GIN