



CUORE E ANIMA DI

PUGLIA

IL PRIMO GIN MADE IN
PUGLIA CON OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA

CONTATTI

Sede legale

Via Regina Margherita 91 Troia (FG)

71029 - ITALIA

Sede operativa

Via Arpi 45 Foggia (FG)

71121 - ITALIA

info@gindipuglia.it

347 870 2596

www.gindipuglia.it

**GIN DI
PUGLIA**

APULIAN DRY GIN INSPIRATION



TECNICA DI DISTILLAZIONE

Abbiamo fatto dell'utilizzo dell'olio e delle botaniche mediterranee locali il nostro segno distintivo.

Gin di Puglia nasce dal grano, col classico metodo London Dry.

Il processo di produzione segue una selezione molto attenta delle materie prime, rigorosamente biologiche.

Piccoli lotti imbottigliati a mano.

Gin di Puglia vuole raccontare il territorio attraverso una nuova esperienza di gusto, che innamora e seduce; la passione per **una Puglia diversa che non ti aspetti.**

COME NASCE IL GIN

PRODUZIONE

La produzione di piccoli lotti, è seguita da imbottigliamento fatto a mano. Ogni bottiglia è unica e numerata.

TRIPLA DISTILLAZIONE

La base alcolica è costituita dal distillato di grano biologico in cui vengono lasciate in infusione le botaniche prima e l'**olio extra vergine di oliva poi**

Una tripla distillazione - grano, botaniche e olio- che enfatizza aromi e profumi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'olfatto Gin di Puglia è molto profumato, ricorda L'odore delle olive appena spremute, le sere d'estate, il pane e pomodoro. È aromatico, come ci si aspetta dalle note di ginepro e liquirizia. Profondamente balsamico e secco, la sua beva di presta anche ad una degustazione liscia e ad interessanti abbinamenti con cibo. Al palato sorprende con note forti ma bilanciate, anche nel lungo finale il sapore persiste. Un carattere unico, deciso e contemporaneamente amabile, come la Puglia

UN GIN ESCLUSIVO

INFORMAZIONI TECNICHE

METODO: London Dry
PROVENIENZA: Italia- Puglia
DISTILLERIA: Russo (Salerno)
QUANTITA': 500 ml
GRADAZIONE: 43%

BOTANICHE

Ginepro di primissima qualità, coriandolo, radici di liquirizia e foglie di ulivo



LE ORIGINI

L'idea è nata per caso di ritorno da un viaggio in Salento, quando attraversando i campi della nostra bellissima Puglia, abbiamo capito che avevamo gli ingredienti per un mixing perfetto tutti a portata d'occhio.

"Nessuno aveva mai pensato prima ad un Gin per la Puglia, e così ci siamo detti, perché non lo facciamo noi?"

Ettore, Pellegrino e Valentina

Una passione testarda, che racconta i segreti unici e l'amore per la Puglia

UN DISTILLATO DI VIAGGI E AMICIZIA

VALENTINA DELLI CARRI

Bar Lady presso l'Enoteca Uvarara di Foggia

"Datemi un calice e nessuno si farà del male"

ETTORE PACILLI

Chef e ideatore della segretissima ricetta di Gin di Puglia.

"Gym? I thought you said Gin!"

PELLEGRINO RICCIO

Agrotenico, passione per la terra da bambino, ostinatamente caparbio e moto dipendente

"La terra non appartiene all'uomo, ma è l'uomo che appartiene alla terra"