

GIN J7

PREMIUM DRY GIN

Abbiamo dedicato il nostro primo Gin alla Majella, la nostra montagna madre; ne abbiamo catturato le essenze più caratteristiche creando un distillato premium bilanciato e inconfondibile.

Dal gusto secco e caratteristico, il J7 ha una concentrazione alcolica di 47° in cui, su un letto di robusto e persistente Ginepro, si adagiano finemente le altre fragranze tra cui spicca il profumo resinoso dei germogli di Pino Mugo.

Botaniche:

Ginepro (Juniperus communis)

Pino mugo (Pinus mugo)

Timo serpillio (Thymus serpyllum)

Genziana (Gentiana lutea)

Coriandolo (Corandrum sativum)

Sambuco (Sambucus)

Ireos (Iris pallida)

METODO DI PRODUZIONE

Gin distillato con metodo blended dry. Le botaniche sono distillate singolarmente in un antico alambicco di rame, a temperatura controllata. I distillati vengono miscelati senza aggiunta di zucchero o aromi.

Prodotto in piccoli lotti con un antico alambicco in rame a bagnomaria termostato per lavorare a bassa temperatura.

Al naso: si avverte subito il balsamico del ginepro che si combina con la freschezza del pino mugo, l'erba del timo viene avvolto dalle note corpose della genziana. La nota floreale è data dalle restanti botaniche.

Utilizzo: Ottimo e rinfrescante nel gintonic, complesso e balsamico se bevuto liscio. Adatto a cocktail in cui si vogliono accentuare le note balsamiche ed erbacee.

GRADI / ALC. VOL. 47% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 20; 70

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 12 x 20cl. 6 x 70cl.

[ENG]: Next page



INGREDIENTI

Ingredienti: Gin distillato

Ingredients: Distilled Gin

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com

GIN J7

PREMIUM DRY GIN

[ENG]: Botanical Premium Dry Gin – From the Italian mountains

We dedicated our first Gin to Majella, our mother mountain; we captured the most characteristic essences, creating a balanced and unmistakable premium distillate.

With a dry and characteristic taste, J7 has an alcoholic concentration of 47° in which, on a bed of robust and persistent Juniper, the other fragrances are finely balanced, among which the resinous scent of the mountain pine buds stand out.

Botanicals:

- Ginepro (*Juniperus communis*)
- Pino mugo (*Pinus mugo*)
- Timo serpillio (*Thymus serpyllum*)
- Genziana (*Gentiana lutea*)
- Coriandolo (*Corandrum sativum*)
- Sambuco (*Sambucus*)
- Ireos (*Iris pallida*)

Production method: Distilled gin with blended dry method. The botanicals are distilled individually in an ancient copper still, at a controlled temperature. The distillates are blended without adding sugar or flavours.

Produced in small batches with an ancient copper alembic in a thermostatic bain-marie to work at low temperatures.

Taste: The scent immediately perceives the balsamic of the juniper which is combined with the freshness of the mountain pine, the herbaceous of the thyme is enveloped by the full-bodied notes of the Gentian. The floral note is given by the remaining botanicals.

Use: Excellent and refreshing in a gin-tonic, complex and balsamic neat. Suitable for cocktails in which balsamic and herbaceous notes are needed.



DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com