

# GIN T TOSOLINI

## ДЖИН Т ТОЗОЛИНИ



**Джин**

**Зона производства:** Италия,  
Фриули-Венеция-Джулия

**Содержание алкоголя:** 43%

**Объем бутылки:** 0,7 л

Компания Veri Tosolini родилась в 1943 году на севере Италии, в регионе Фриули, когда патриот своего региона Бепи Тозолини решил превратить грубый деревенский дистиллят в изысканный, подходящий даже самой требовательной общественности продукт.

В 50-х годах он построил новый завод в Удине и крупнейший погреб для выдержки граппы в Италии. В настоящее время она управляется четвертым поколением семьи Тозолини. Скромная семейная дистиллерия с годами превратилась в крупное предприятие, где производятся не только традиционные для региона граппа и аквавит, но также большое разнообразие ликеров. Благодаря высочайшему качеству продукции и использованию 100% натуральных ингредиентов спиртные напитки под маркой Тозолини представлены в лучших барах мира.

Чтобы сделать этот восхитительный итальянский джин, семье Тозолини пришлось окунуться в историю и технологию его производства. Следует отметить, что джин Т производится на основе виноградного дистиллята, а не зернового ректификата. В производстве джина используются тщательно отобранные натуральные компоненты, включая можжевельник с Адриатического побережья, семена кориандра, корни дягиля, цветы Мациса, стручки ванили, сладкая цедра апельсина, а также виноград Москато из региона Фриули.

**Описание:** для производства данного джина используется виноградный дистиллят, на котором пряно-ароматические компоненты настаиваются в течение нескольких дней. Затем следует однократная перегонка в перегонном кубе. Дистилляция проводится отдельными партиями в оригинальных перегонных кубах для ароматизации 1955 года. После этого крепость доводится до 43%.



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** кристально прозрачный.

**Аромат:** интенсивный и сложный: угадываются ноты можжевельника, черного перца, цукатов, имбиря, шалфея, лимонной цедры и розмарина.

**Вкус:** будучи основанным на виноградном, а не зерновом сырье, джин имеет достаточно плотное тело и сладость в послевкусии.

**Способы употребления:**

Незаменимый компонент для лонг-дринка - джина с тоником и многочисленных коктейлей с вермутом, соками и пр.



**Оценки и рейтинги:**

London Spirits Competition'2018 - Silver