



I Gin

Gin.map Primavera 1935

Gradazione Alcolica:

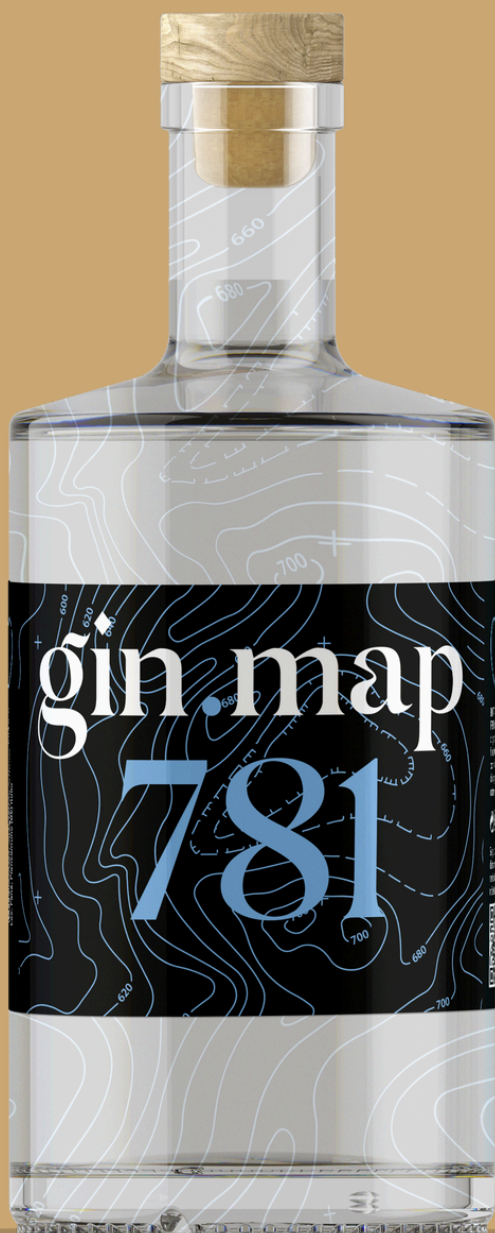
42% Vol.

Descrizione:

Tutte le botaniche presenti in questo Gin Map primaverile provengono dall'**Azienda Agricola Fiordilatte** in provincia di Brescia e si possono trovare nel terreno che ha come numero di mappale **1935**.

Al naso, si apre con **sentori floreali**, mantenendo un **corpo robusto** e ben strutturato. La **camomilla** e il **ginepro** dominano il bouquet aromatico, con la camomilla che porta una dolcezza terrosa e il ginepro che offre un pizzico di speziatura. Queste note sono delicatamente seguite dal **fiordaliso** e dall'**ibisco**, che aggiungono una complessità raffinata e un tocco di eleganza.

Al palato, il gin si esprime con una **nota floreale predominante** di camomilla e fiordaliso, creando un'esperienza gustativa che è sia rinfrescante che calmante. L'**assenzio** introduce un contrasto intrigante, con il suo carattere leggermente amaro e terroso che bilancia la dolcezza dei fiori.



I Gin

Gin.map Inverno 781

Gradazione Alcolica:

42% Vol.

Descrizione:

Le **mele** sono l'ingrediente chiave di questo Gin Map invernale e vengono coltivate nell'**Azienda Agricola Fiordilatte**, più precisamente il meleto si trova nel terreno che ha come numero di **mappale 781**.

Al naso, si distingue per la **scorza di limone**, il **ginepro** e l'**artemisia**, che insieme creano un profumo accattivante e invitante. Le note morbide della mela seguono, aggiungendo un tocco di **dolcezza** e **freschezza** che ricorda i frutteti in fiore.

In bocca, la mela è la protagonista, con la sua dolcezza naturale e la sua **texture vellutata** che avvolge il palato. Il fiore di sambuco fa da perfetto contorno, con le sue **note floreali** che si intrecciano armoniosamente con la mela, creando un sapore complesso e stratificato.



I Gin

Gin.map Autunno 782

Gradazione Alcolica:

42% Vol.

Descrizione:

Le **castagne affumicate** sottolineano il carattere autunnale di questo Gin Map, coltivate nell'**Azienda Agricola Fiordilatte**, si trovano nel terreno che ha come numero di **mappale 782**.

Al naso, si presenta con una **nota distintiva di castagna**, che porta con sé un aroma **affumicato** e avvolgente, accompagnato dalla freschezza del ginepro. La composizione olfattiva rimane molto lineare e pulita, grazie alla presenza della **foglia di frassino**, che aggiunge una dimensione verde e leggera, e della **genziana**, che con il suo tocco amaricante, dona **equilibrio al profilo aromatico**.

In bocca, la castagna domina la scena, con la sua ricchezza e la sua **nota leggermente affumicata** che si disperde delicatamente, lasciando spazio agli altri sapori. L'aroma della foglia di frassino segue, portando una freschezza quasi boschiva, mentre l'amaro della genziana chiude l'esperienza gustativa, pulendo il palato e invitando a un altro sorso.



I Gin

Gin.map Estate 1928

Gradazione Alcolica:

42% Vol.

Descrizione:

L'estate ha **aromi dolci e freschi**: il mirtillo e il ribes, coltivati nell'**Azienda Agricola Fiordilatte**, sono l'elemento distintivo di questo Gin Map (numero di mappale 1928).

Il **corpo pieno** del gin supporta un profilo aromatico dove i **frutti di bosco** e il **ginepro** sono i protagonisti, offrendo un equilibrio perfetto tra **dolcezza** e **freschezza**. La **radice di angelica** aggiunge un tocco di contrasto con le sue note più secche e terrose.

In bocca, il gin si rivela con una nota fruttata dominante, con i **mirtilli** e i **ribes** che danzano sul palato, lasciando una sensazione di **pienezza** e **soddisfazione**. La genziana entra in gioco come contrasto, con la sua qualità astringente che asciuga delicatamente la bocca. Infine, la scorza di arancia porta una **nota rinfrescante finale**.