



Gin fruttato con note predominanti di lampone più vaniglia e cacao

<b>Nome:</b>	Gin Agricolo Evra
<b>Produttori:</b>	Franco Cavallero
<b>Metodo:</b>	Gin Compound
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	47.00%
<b>Formato:</b>	700ml

**Botaniche:**

Ginepro, Ireos, Coriandolo, Menta, Lampone, Angelica, Vaniglia, Cacao, Cardamomo

**Descrizione:**

Gin Agricolo è un progetto spin off nato dall'esperienza acquisita presso le Cantine Sant'Agata, azienda vinicola della famiglia Cavallero da tre generazioni. Gin Agricolo Evra è il Gin Fruttato fra i tre (gli altri due sono Gadan e Blagheur); **la nota predominante dei lamponi si sposa perfettamente con il ginepro, mentre le note fresche di menta e cardamomo completano il quadro. Il gusto morbido ed avvolgente dei frutti rossi viene rafforzato dalla vaniglia e dal cacao donando una sensazione orientale.** Il nome "Evra" è un omaggio alla figlia minore del creatore dei gin, Franco Cavallero, Gin...evra! Suggestivi per il Gin Tonic: aggiungere piccoli frutti rossi, come lamponi, melograno o fragoline e un paio di bacche di Cardamomo; completare con bacche di Ginepro fresche e due foglie di menta.

**Gusto**

Gin Agricolo Evra è il Gin Fruttato fra i tre (gli altri due sono Gadan e Blagheur); la nota predominante dei lamponi si sposa perfettamente con l'austerità del ginepro, le sensazioni di freschezza derivanti da menta e cardamomo completano il quadro aromatico alla perfezione. Il gusto morbido ed avvolgente dei frutti rossi viene rafforzato nella sua complessità dalla vaniglia e dal cacao donando una sensazione orientale.

**Produzione**

Il Gin Agricolo Evra è prodotto con botaniche di filiera corta, quasi interamente su terreni piemontesi, rispettando i criteri di basso impatto ambientale e massimo rispetto per la natura. L'Evra è un Distilled and Compound Gin. La produzione del Gin Evra prevede infatti due sistemi di lavorazione: la distillazione di alcol etilico, aromatizzato con bacche di ginepro e l'aggiunta nella fase finale della lavorazione di sostanze amaricanti a freddo, quali i lamponi freschi, l'angelica, l'ireos, il coriandolo, la vaniglia, il cacao, il cardamomo e la menta. La sua eccellenza deriva dalla lavorazione a fresco dei lamponi, che donano al prodotto finale un profumo di frutta fresca.

Dal 1939  
antica e premiata  
enoteca liquoreria  
**VINICOLA  
ROTONDI**

Grandi vini e champagne. Distillati da tutto il Mondo  
La tradizione nell'arte del regalo enologico.

[www.vinicularotondi.it](http://www.vinicularotondi.it)