

Paolo Antonelli's



OFFICINE UFFICIALI

PRODUCED IN IRPINIA

Marreja

GIN

Paolo Antonelli

Limited
EDITION



GINEPRO BORRAGINE
ANTEMIS IREOS
CUMQUAT ARANCIA-AMARA
LIMONE NOCE

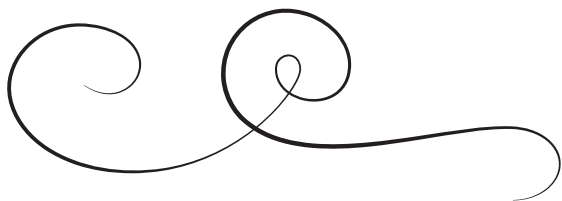
500 ml





Marreja

GIN



GIN: Marreja

TENORE ALCOLICO: 40% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

BOTANICHE: Ginepro, Borrachine, Antemis, Ireos, Cumquat, Arancia amara, Limone, Noce

SAPORE: ricco, avvolgente, setosa che rimane a lungo in bocca

Lo sposalizio, tra intuizione e curiosità, coraggio e ricerca, ci porta in un viaggio di sapori e tradizioni antiche dando vita ad un gin in cui la sua vivida trasparenza è arricchita da un arcobaleno di sentori; tra tutti è a dominare la borragine, protagonista di questo viaggio, la sua essenza nota fin da tempi antichi, "ego borago gaudia semper ago" diceva Plinio era l'antidoto della tristezza per le proprietà benefiche e curative che apportavano allo spirito, il colore delicato e violaceo del suo fiore va in contrasto con la ruvidità del suo stelo sprigionando un sentore marino in infusione ad accompagnarla vi sono l'Anthemis, un piccolo fiore di un giallo intenso e di un odore penetrante, l'imponenza della Verbena, il rosa tenue dei suoi petali è rinvigorito dall'asprezza delle sue foglie rilasciando un fresco sapore di agrumi unito alla dolcezza della buccia e alla leggera acidità della polpa del Mandarino Cinese piccolo gioiello esotico stregato dal sapore autunnale e bruno della Noce, il suo caratterizzante aroma tostato è rinfrescato dall'esplosiva balsamicità della Menta Piperita e proprio questo maritamento di elementi ed un pizzico di magia che ha portato alla scelta del nome Marreja, una alchimia di saperi e sapori di suono orientale e sapidità mediterranea.