



Il Panarea Island Gin è un gin botanico prodotto in Italia dalla famiglia Inga, che vanta una lunga tradizione di distillatori sin dal 1838. Sfruttando l'esperienza di generazioni ed il loro *savoir faire*, la famiglia Inga ha voluto presentare al mercato un gin caratterizzato da profumi particolarissimi.

Gli aromi che contraddistinguono questo distillato sono il mirto e gli agrumi, nettamente percepibili al naso, ed altri, la cui composizione viene gelosamente mantenuta segreta.

Il nome “Panarea” vuole essere un omaggio sia alle origini siciliane della famiglia Inga ed alla loro ricca eredità culturale, sia all'omonima isola, perla delle Eolie, in cui crescono molte delle essenze botaniche che partecipano alla complessità di questo gin e che ritroviamo nella degustazione.

Essendo un gin botanico, Panarea è sostanzialmente differente dai classici London Dry Gin. Distillato da erbe e frutti tipici del Mediterraneo ha un'eleganza ed una delicatezza difficilmente riscontrabile in altri prodotti analoghi.

Panarea Island Gin rientra nella categoria dei “Distilled Gin”. è costituito da selezionate materie prime quali alcool da cereali, distillato di ginepro & limone e rinforzato da un ulteriore distillato di ginepro concentrato, arricchito a sua volta dalla presenza di altri botanici tra cui il coriandolo. Il prodotto è infine caratterizzato dall'aggiunta di note aromatiche naturali fruttate. Il prodotto non contiene aromi artificiali.

L'aroma è caratteristico e persistente, con spiccata nota di ginepro, agrumi e mirto.

Grado alcolico 44 %vol.

