

GIN VILLA ASCENTI



Villa Ascenti è il nuovo gin super premium della multinazionale Diageo, già nota ai più per i celebri gin Gordon's e Tanqueray. Si tratta di un unicum, la prima volta di un gin italiano e nella fattispecie piemontese nel portafoglio del grande gruppo internazionale.

È un gin che prende vita nella Distilleria Santa Vittoria, a Cuneo, la quale collabora con agricoltori del luogo per rifornirsi di materie prime di altissima qualità: l'uva Moscato, anima di questo gin, e poi menta fresca, timo, salvia e altre botaniche provenienti dalle colline piemontesi della zona nord-occidentale. Il processo di distillazione eseguito in tre passaggi, è svolto entro poche ore dalla raccolta, in distillatori di rame di tipo Frilli risalenti agli anni '70.

Il liquido ottenuto è limpido e brillante, molto complesso al naso, con note ora di ginepro e citrine, ora floreali e di erbe aromatiche, che si sviluppano su un gradevole sottofondo dolce di uva Moscato. Al gusto è in grado di regalare un'esperienza sensoriale unica raccontando in maniera autentica il Piemonte, dall'ingresso erbaceo e agrumato fino alla chiusa estremamente gradevole e morbida su tratti minerali e di uve Moscato.

Le sue caratteristiche versatili lo rendono il gin perfetto per un conviviale aperitivo ma anche l'ingrediente immancabile per la realizzazione di Gin & Tonic o per la miscelazione con Vino Spumante di Qualità.

