



GIN JERBIS

Il nome Fred Jerbis deriva dal suo fondatore e dalla sua passione per le erbe.

Il gin conta ben 43 botaniche, tutte di provenienza italiana; le arance e gli agrumi siciliani, il ginepro è certificato dall'Umbria, il finocchio rosso, il timo, la lavanda, l'assenzio romano, la lavanda sclarea, la santoreggia di produzione propria.

Si tratta di un distillato-compound, con la distillazione di alcune botaniche e la macerazione naturale di alcune piante alcune fresche, altre secche. L'infusione è fatta sia a freddo che a caldo per un tempo che varia da poche ore fino a oltre 20 giorni, per esaltare le aromaticità di ciascuna pianta e non viene filtrato. Il risultato, dopo oltre quattro anni di ricerca, è un gin agrumato e erbaceo.

Ogni caratteristica della bottiglia riporta a una numerologia importante, il 7, dalla quantità di botaniche, al grado alcolico, alla misura dell'etichetta e del tappo con diametro e altezza e la gradazione è, non a caso di 43%.

Nel Gin Tonic da abbinare alla Fentimans Herbal Tonic.

