

# Gin G'Vine Floraison



<b>Fornitore</b>	Celebrity S.R.L.
<b>Famiglia</b>	White Spirits e Rum
<b>Categoria</b>	Gin
<b>Segmento</b>	Gin super-premium
<b>Tipologia</b>	Gin Distilled - altro Gin
<b>Formato</b>	70 cl
<b>Grado alcolico</b>	40% vol.
<b>Invecchiamento</b>	Nessuno
<b>Materia prima</b>	Distillato d'uva e 10 Botaniche (+distillato fiore di vite= Floraison)
<b>Zona di produzione</b>	Francia

---

## Tipo di distillazione/tecniche produttive

L'uva viene distillata 4 volte in maniera tale da ottenere un'acquavite di uva di alta qualità, con una gradazione alcolica di 96,4%vol. Successivamente ciascuna botanica viene messa in infusione nell'acquavite. In seguito, ogni botanica viene distillata individualmente, un ultimo processo di distillazione in alambicco di rame.

---

## Note/caratteristiche del prodotto

G'vine nasce dall'idea di Jean-Sébastien Robicquet e potrebbe essere considerato sia un punto di contatto col mondo enologico sia con le origini del gin che veniva prodotto con distillati di vino. G'vine arriva proprio da una delle zone più note per i distillati d'uva, la regione del Cognac. La vite, oltre a fornire i frutti per produrre la base alcolica, fornisce anche i fiori che compaiono tra le botaniche. I fiori macerano nell'alcol per diversi giorni e poi il tutto distillato utilizzando un piccolo alambicco fiorentino. Anche le restanti botaniche sono distillate singolarmente in un alambicco di rame. Il risultato delle varie distillazioni è assemblato, aggiungendo ancora alcol di vino, e ridistillato in un terzo alambicco battezzato "Lily Fleur".

---