

GIN ETSU

La parola nipponica "etsu" tradotta significa piacere, ed è proprio un intenso piacere quel che genera questo gin molto particolare.

Viene prodotto in maniera artigianale secondo una ricetta segreta in buona parte.

Le principali botaniche note della ricetta, sono il pepe fresco di Okinawa e lo yuzu, un piccolo agrume giapponese particolarmente profumato e dal gusto persistente.

Etsu si presenta come un gin di gran classe: liscio, intenso e setoso si apre con un accenno dry per poi rilasciare un dolce sapore floreale al palato.

Elegante anche nel suo design con l'etichetta decorata con iconografie classiche giapponesi impreziosita da particolari dorati in rilievo.

