

GIN MALFY ARANCIO

Le arance rosse di Sicilia vengono raccolte a Novembre. Le loro scorze vengono immerse nell'alcol e pressate, poi l'infusione viene mischiata con il ginepro e le altre botaniche prima della distillazione alambicco sottovuoto in acciaio inossidabile. Al naso troviamo dunque un mix tra l'amaro ed il dolce agrumato dell'arancia che arricchisce con delicatezza la percezione olfattiva del prodotto e lo rende allo stesso tempo complesso e delicato. Al palato colpisce l'esplosione dei fiori di arancio, accompagnati nel finale da un nota delicata di ginepro.

