



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



MOLETTO GIN

GIN AL POMODORO
SPIRITO MEDITERRANEO

Ingredienti della tradizione valorizzati grazie a maestria dell'arte della distillazione e ad estro creativo.

Dal Veneto, area italiana storicamente e tradizionalmente vocata alla distillazione, nasce un gin originale che combina alle botaniche accuratamente selezionate delle bacche di ginepro di origine alpina e di macchia mediterranea, l'originalità del frutto del pomodoro.

.La produzione

La distillazione è tradizionale ed artigianale in storici alambicchi di rame.

Il Gin Moletto origina da alcool di selezionati cereali misti e da due distillati di varietà botaniche di bacche di ginepro (*Juniperus communis L.*): di macchia mediterranea – notoriamente le migliori – e delle Alpi.

Ma l'originalità proviene da una botanica che lo distingue e lo caratterizza: il frutto di pomodoro (*Solanum lycopersicum L.*).

Tra i suoi ingredienti anche un elemento naturale di grande purezza, l'acqua di fonte delle Dolomiti, leggera, equilibrata per mineralizzazione, utilizzata per la riduzione alcolica.

.La degustazione

Esame visivo. Cristallino e brillante

Esame olfattivo. Esordisce prorompente il profumo di ginepro. Spicca quindi la solare mediterraneità del pomodoro a cui seguono note di rosmarino, menta, basilico, fino all'agrumato del cedro e a note balsamiche.

Esame gustativo. All'assaggio è morbido ed è netta la nota di bacche di ginepro seguita dall'accattivante nota dell'originale botanica del pomodoro. Un pomodoro maturo che ravviva in finale il palato con note fragranti e rinfrescanti fino ad agrumate.

.Gradazione alcolica

43 % vol.

.Servizio

Assaporarlo solo.

Perfetto come ingrediente base per cocktail classici fino ai più originali.

.Riconoscimenti

Medaglia di bronzo

GIN & TONIC COMPETITION, The International Wine & Spirits Competition (IWSC) 2017

Medaglia d'Oro

The DBSB Autumn Tasting 2020



Formato

700 ml

Cartone 6 bottiglie





AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



MOLETTO GIN

TOMATO GIN
MEDITERRANEAN SPIRIT

Traditional ingredients enhanced by the craftsmanship of distillation and creative flair.

From the Veneto, the Italian region historically and traditionally most involved in distillation, comes an original premium gin that combines carefully chosen botanical varieties of juniper berries from the Alps and Mediterranean maquis, with the originality of the tomato.

.Production

The traditional and artisanal distillation takes place in old copper stills. Moletto Gin is produced using the alcohol from selected mixed grains, and two spirits made from botanical varieties of juniper berries (*Juniperus communis L.*): from Mediterranean maquis – known as the best – and from the Alps. But the gin's originality comes from a botanical feature that distinguishes and characterises it: the tomato (*Solanum lycopersicum L.*). Its ingredients also include an exceptionally pure natural element, spring water from the Dolomites, light and well-balanced, which is used to reduce the alcoholic strength.

.Tasting

Crystal clear and brilliant. It begins with a burst of juniper fragrance. Then the sunny Mediterranean essence of the tomato stands out, followed by notes of rosemary, mint, basil, and then citrusy and balsamic notes. It is smooth tasting, and the sharp juniper berry note is followed by the enticing note of the original botanical features of the tomato. A ripe tomato that finally invigorates the palate with its fragrant, refreshing and citrusy notes.

.Alcohol content

43 % by vol.

.Tips

To savour alone.
Perfect as a base ingredient for classic cocktails up to the most originals.

.Awards

Bronze Medal
GIN & TONIC COMPETITION, The International Wine & Spirits Competition (IWSC) 2017

Gold Medal
The DBSB Autumn Tasting 2020



Size

700 ml

Box of 6 bottles

