

Gin Giniu Sardo 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

In der Stilistik ist der Gin Giniu ein englischer London Dry mit sardischer Seele. Die Grundzutaten sind, neben der klassischen Wachholderbeere, die typisch sardische Vernaccia-Traube. In der Nase kommt mediterranen Macchia, am Gaumen zeigt er sich samtig und ausgewogen mit leicht jodigen Noten. Von dem Weinführer Gambero Rosso wurde er zum besten italienischen Gin gekürt. Ein echtes Muss für Gin-Freaks und Sardinien-Fans.



Giniu by Silvio Carta

50 ml Giniu
Tonic-Wasser
Eis
Thymianzweig

Sensorik

Farbe klar
Duft Sherry, Wacholder
Geschmack herber Gaumen, würzig

Wissenswertes

Trinktemperatur 8-12°C

Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre ... abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

Gründungsjahr 1952
Anzahl der Mitarbeiter 17 Angestellte
Rebfläche 53 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 960 000
Rebsortenspiegel I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia