



RIVO SLOE GIN

Durante l'autunno vengono raccolte a mano, in Italia, le bacche di prugnolo selvatico; si attendono però i primi freddi che, rompendo la buccia del frutto, permettono agli aromi di intensificarsi. Le bacche, lasciate poi riposare per alcuni mesi in RIVO Gin lo arricchiscono con il loro classico sapore e gli conferiscono delicato colore rosso rubino. Di anno in anno il diverso raccolto regalerà sfumature di gusto leggermente diverse al prodotto finale, come succede con il vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

RIVO Sloe Gin è leggermente dolce, con note fruttate e mandorlate che si bilanciano per dare un sapore rotondo e al tempo stesso delicato. Perfetto da bere liscio o in miscelazione.

Cod. 15402 - 50 cl. - 30% vol. - U. ct. 6 bt.
Sloe Gin

1957
Rinaldi