

Holearium Gin 45 vol. 50 cl

Note storiche: Holearium Gin nasce all'interno dell'oliveto di proprietà, che è parte integrante del paesaggio e della storia. Da questa relazione profonda nasce l'idea di trasformare le foglie di olivo in prodotti alcolici semi-lavorati dando valore a una materia prima spesso invisibile ma ricca di identità botanica. Punto fondamentale è quello di poter utilizzare un materiale spesso di scarto ma ricco di principi benefici anche per un sistema di biodiversità e ecosostenibilità.

Caratteristiche del prodotto: Gin botanico dal carattere mediterraneo con note verdi erbacee e leggermente amaricanti. La particolarità è la setosità che lascia al palato; ogni bottiglia di Holearium racconta la storia dei nostri oliveti e della tradizione toscana.

Materie prime del prodotto: Foglie di olive raccolte a mano lontano da fonti inquinanti, non trattate e provenienti da oliveto coltivato allo stato naturale.

Procedimento di lavorazione: Infusione delle foglie di olivo in distillato di Gin (100% della parte alcolica).

Luogo di produzione e lavorazione: Usigliano / Palaia

B&B L'Angolino di Tognini Giannotti Chiara
Via della Chiostra Bassa, 5
Usigliano

