

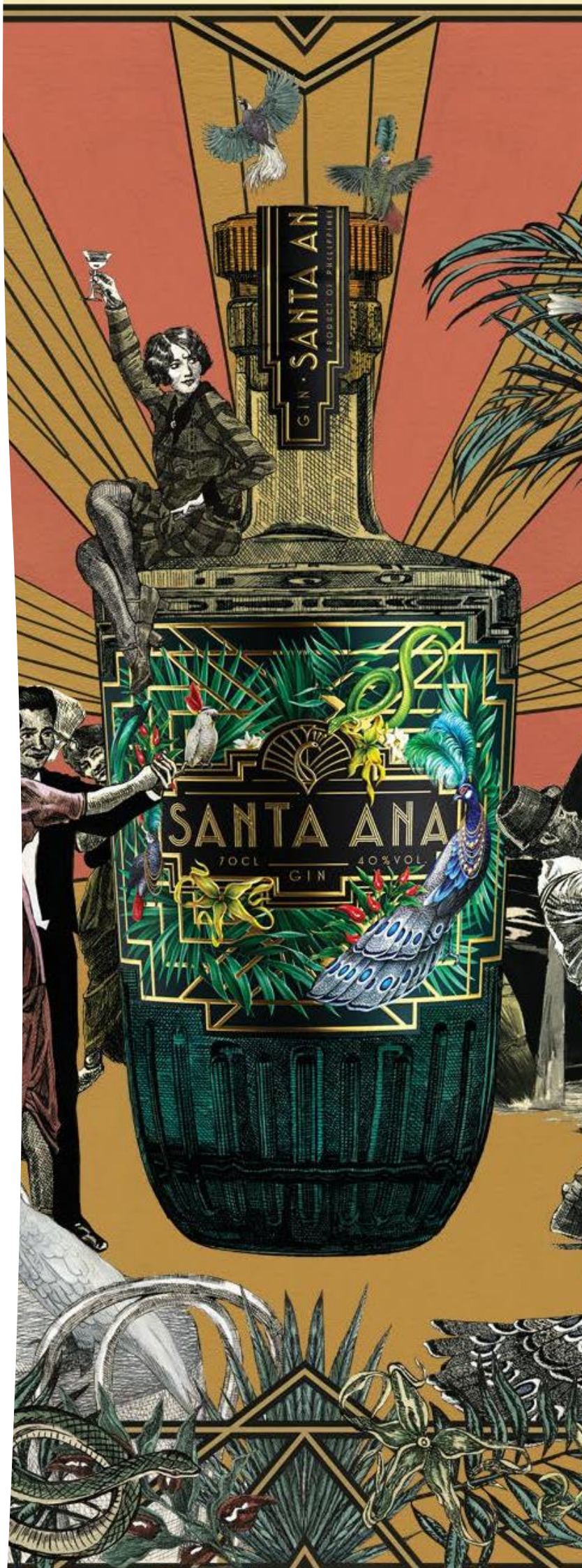
SANTA ANA  
GIN



RINALDI 1957

# LA STORIA

Gin Santa Ana rappresenta un omaggio agli inimitabili giorni delle piste da ballo della Manila anni '20, '30 ed il suo fiore all'occhiello in questo senso era il leggendario Santa Ana Cabaret. Immerso nello splendore del movimento Art Déco filippino era considerato un locale di grido per i Manileños del tempo.





**Gin Santa Ana** è distillato (parzialmente) sottovuoto nella regione francese di Charente per estrarre sapientemente le quattro essenze chiave delle Filippine: Ylang Ylang, Alpinia, Calamansi e Dalandan. La combinazione di queste fragranze delicate e floreali con il sapore fresco di agrumi tropicali completa la ricetta, evocando la nostalgica immagine di una sala champagne tropicale per fumatori, delle grandi band swing e della moda decadente degli anni '20.

## SCOPRI DI PIÙ

La giungla tropicale incontra la foresta sempreverde.

Per Santa Ana siamo partiti dalle basi classiche del gin – Ginepro, Coriandolo, Limone, Arancia Amara, Radice di Angelica e Radice di Giaggiolo – e abbiamo aggiunto le profumate qualità dell'Ylang-Ylang, dell'Alpinia e del Finocchio accanto alle note dolci degli agrumi, in particolare del Calamansi e del Dalandan.



## COME VIENE PRODOTTO

**Santa Ana Gin** è il risultato di una distillazione parzialmente a vuoto, una tecnica padroneggiata nella regione francese Charente.

Questa tecnica permette di estrarre una concentrazione di aromi botanici senza che il calore la rovini.

Anche il più sottile dei profumi viene estratto con la distillazione a vuoto, esso si rafforza e diventa più complesso verso la fine della distillazione.

Il risultato del processo è un gin aromatico e delizioso grazie anche all'utilizzo delle più delicate essenze vegetali, come l'Ylang-Ylang o il Calamansi.



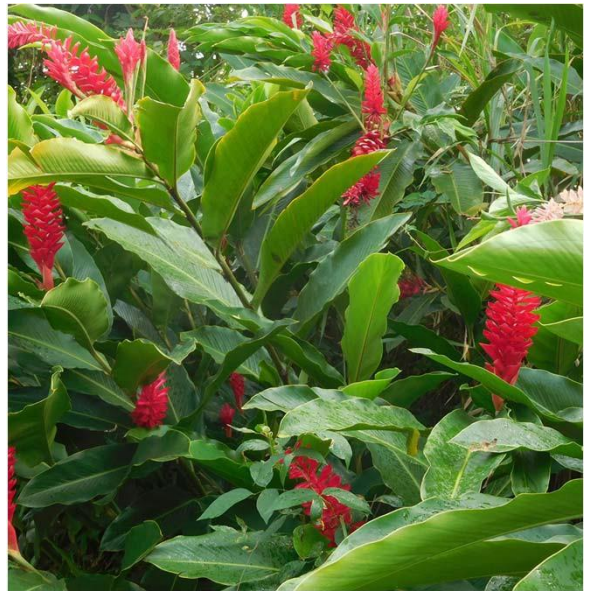


I FANTASTICI  
4 DELLE  
FILIPPINE



## YLANG-YLANG

I fiori dell' albero di Ylang-Ylang sono noti per essere uno degli ingredienti del profumo Chanel n° 5. Distillare i suoi fiori rilascia una fragranza unica.



## ALPINIA

Il suo nome è in onore di chi la scoprì, un botanico italiano, Prospero Alpini. L' Alpinia ha una fragranza piccante e balsamica.



## CALAMANSI

Il Calamansi è noto come il lime delle Filippine.



## DALANDAN

Le arance Dalandan con il loro sapore agrodolce sono un perfetto neutralizzatore in spirits e cocktails.

# COCKTAILS CONSIGLIATI



GIN & TONIC  
30 ml Gin Santa Ana  
Aqua Monaco Tonic



MARTINI  
70 ml Gin Santa Ana  
10 ml Oscar 697 Vermouth Dry



POMELO COLLINS  
30 ml Gin Santa Ana  
10 ml Sciroppo di Agave  
45 ml Succo di Pomelo  
Soda



FRENCH 75  
45 ml Gin Santa Ana  
25 ml Succo di Limone  
20 ml Sciroppo di Zucchero  
Champagne Jacquart