



**I Gin della selezione**



**RINALDI 1957**



**COD. 15600 – cl. 70 – vol. 42% – AVIATION GIN**



L'idea di questo gin, nasce nell'estate del 2005, durante un piccolo party a Seattle. Nel giugno del 2006, dopo quasi 30 tentativi, nasce Aviation Gin, frutto della prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana. Si presenta di colore bianco cristallino, con splendide note di lavanda, cardamomo, sarsaparilla indiana, semi di anice e chiaramente bacche di ginepro. In bocca è deciso, si distingue per una presenza leggera di limone e ginepro ed un retrogusto di liquore cremoso di cereali, che lo differenzia da molti gin che conosciamo.



**COD. 15650 – cl. 70 – vol. 42,3% - SANTA ANA GIN**

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 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.

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.

#### **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.

# Yu GIN

RELAX & REFRESH

**COD. 32932 – cl. 70 – vol. 43% - YU GIN**



La provenienza di questo gin è francese ma tra le sue botaniche ne spiccano due tipicamente orientali: il pepe di Sichuan e lo Yuzu, un agrume molto profumato utilizzato da bartender e chef di tutto il Mondo. Le altre botaniche sono il ginepro, coriandolo, arancia amara e liquirizia. Vengono distillate separatamente nella regione del Cognac. Solo dopo il completamento di tutte le distillazioni viene assemblato il gin con grande precisione. Al naso si percepisce subito il ginepro ma è un gin molto equilibrato in cui emergono bene le note pepate, di lime e di liquirizia. All'assaggio stupisce per il contrasto tra il primo impatto sul ginepro e la grande apertura fornita dallo Yuzu che nel retrogusto si accompagna al pepe di Sichuan. Ideale per preparare dei Gin Tonic e per dare un tono agrumato e speziato ai cocktail a base gin.

## GINEPRAIO

/gi-ne-prà-io/

1. La macchia di ginepro.  
2. Spostarsi in un  
ginepraio, mettervi in una  
situazione problematica.  
3. Intrinseca difficoltà

ORGANIC TUSCAN DRY GIN



### **COD. 15300 (cl. 50) 15303 (cl. 20) 15304 (cl. 5) – vol. 45% - GINEPRAIO**

L'alcol utilizzato è prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da grano biologico coltivato nella vallata del Mugello, mentre le 7 componenti botaniche aromatiche tra cui il ginepro, la rosa canina e l'elicriso, conosciuto anche come "semprevivo", vengono raccolte in Maremma, in Val D'Orcia, tra la provincia di Siena e Grosseto, passando anche per la zona del Chianti. Questo Gin è il risultato della collaborazione tra Levante Spirits e Distillerie Deta. I sentori percepiti sono quelli del ginepro molto incisivo e note floreali. Esprime il suo meglio nel Martini cocktail.



### **COD. 15301 – cl. 50 – vol. 57% - GINEPRAIO AMPHORA NAVY STRENGTH**

E' la versione di Ginepraio imbottigliata a piena gradazione, 57%. Viene invecchiato per 6 mesi in un'anfora di cocciopesto, un materiale simile alla terracotta in cui la microossigenazione migliora il gin a livello organolettico. Data la sua alta gradazione mantiene perfettamente i sapori se miscelato con la tonica e dà il suo meglio nel Martini Cocktail.



**COD. 32920 (32920B con tazza) – cl. 70 – vol. 40% - BARBER'S GIN**



Barber's London Dry Gin è ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata tre volte in alambicchi tradizionali; a questa base vengono aggiunti gli ingredienti vegetali che contribuiscono a creare il carattere così spiccato e personale di questo distillato. La produzione di Barber's London Dry Gin avviene secondo il metodo più antico, per piccoli lotti, e ogni bottiglia riporta il numero di partita produttiva. La gradazione è fissata a 40% vol., perfetta per bere il distillato liscio o miscelato. Per le sue peculiari caratteristiche aromatiche, Barber's London Dry Gin può essere degustato liscio, con l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio, oppure nei classici Gin & Tonic e Martini. La bottiglia, trasparente e a sezione rotonda, è abbigliata con un'etichetta dal forte impatto visivo.



**COD. 32928 – cl. 70 – vol. 42% - BUCKINGHAM PALACE GIN**



Buckingham Palace Gin è stato lanciato per la prima volta a luglio 2020. Questo distillato ha un'origine reale unica, con molte tra le sue componenti botaniche agrumate ed erbacee raccolte nei giardini di Buckingham Palace. È un London Dry gin, prodotto in small batch di circa mille bottiglie alla volta in pot still tradizionale. La verbena, il biancospino, l'alloro, il gelso sono alcune tra le dodici componenti botaniche selezionate nei giardini.

I fiori di camomilla sono utilizzati per una componente floreale.

Al naso risulta fresco con note agrumate che spiccano sulle altre botaniche, leggero è invece l'aroma di bacche di ginepro.

Al palato si avvertono i sapori di verbena, biancospino, alloro, gelso e fiori di camomilla. Il mix risulta complesso e armonioso portatore di note dolci e floreali.



**COD. 32918 (box con bicchiere 32918B) – cl. 70 – vol. 43,5% - FIFTY POUNDS LONDON DRY GIN**



E' ottenuto partendo da una base neutra di acquavite di cereali distillata quattro volte. In questa base vengono immersi gli ingredienti vegetali per un periodo di due giorni, dopodiché il tutto viene distillato una quinta volta in un vecchio alambicco "John Doore". Dopo questa quinta distillazione il gin rimane a riposo per almeno tre settimane prima dell'imbottigliamento per dar modo agli ingredienti di amalgamarsi perfettamente. Ogni bottiglia riporta il lotto e il numero di distillazione. La gradazione è fissata a 43,5% ideale per bere il distillato liscio o miscelato. La bottiglia richiama le forme delle pesanti bottiglie scure del Settecento.





**COD. 32950 (vecchia etichetta 32950A) – cl. 70 – vol. 40%  
RAMSBURY LONDON DRY GIN**



Al processo che parte dalla distillazione del grano di alta qualità Horatio, si aggiungono nove componenti botaniche: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, giaggiolo, liquirizia, limone, arancia e cannella. Le botaniche vengono distillate con metodo tradizionale in small batch. Si presenta cristallino e trasparente. Al naso i sentori classici del ginepro si fondono con le note fruttate della mela cotogna e degli agrumi. L'ingresso in bocca è dominato da grande freschezza che precede le note legnose della cannella e della liquirizia. Nel complesso si tratta di un London Dry morbido, perfetto per essere raffreddato in un Martini Cocktail o servito nel Gin Tonic.



**COD. 15202 – cl. 50 – vol. 43% - GIN VENTO**



Realizzato nella distilleria Pilzer, è un Gin che unisce, attraverso il vento, due zone diverse: l'area quasi mediterranea del Lago di Garda e la montana Valle di Cembra. Un London Dry Gin finissimo, sottile come il vento e profumato come questa brezza, che cattura l'essenza del territorio e sa raccontare un'esperienza, una storia. Gin Vento nasce dall'infusione di fresche bacche di Ginepro, raccolte in parte negli anfratti della valle di Cembra, e bucce di Arancia e di Limone provenienti dall'Ecomuseo Limonaia del Garda di Tignale. Segue la distillazione, usando l'alambicco discontinuo con estrema cura, poiché gli agrumi sono molto delicati. Infine il tempo, perché tutti abbiamo bisogno di riposare e anche il Gin Vento. Autentico London Dry Gin, Gin Vento è un prodotto di qualità artigianale, che si distingue per il suo profilo aromatico unico: un'armoniosa combinazione di note intense di ginepro e sentori agrumati. Imbottigliato a 43 gradi per esprimere al meglio le sue caratteristiche, è ideale per la miscelazione o per essere degustato in purezza. Si nasconde in una bottiglia di ceramica, svelando la delicatezza dei suoi aromi e la complessità del suo gusto - persistente, ma non invadente - solo una volta versato/assaporato.



**COD. 15203 – cl. 70 – vol. 40% - GINPILZ**



Pilz significa fungo e pilzer è il luogo dove si cercano i funghi. Nel Ginpilz il profumo del ginepro si fonde con gli aromi delle altre erbe naturali tra cui il luppolo, la sperula, la radice di genziana e poi la resina e il mirtillo. Oltre a queste anche qualche erba di casa come basilico, camomilla, petali di rosa e lavanda. In più gli agrumi come bergamotto e limone della Costiera Amalfitana regalano al prodotto freschezza. L'acqua sgorga purissima e leggera dalle rocce ed è perfetta per la distillazione. Ginpilz è un distillato puro, del bosco ed è perfetto quando degustato con tonica, ghiaccio e una scorza di limone.

INSULÆ

COD. 15700 – cl. 70 – vol. 42% - INSULÆ □ SICILIAN GIN



**INSULÆ** è uno Small Batch (Distilled) Gin siciliano, con lotti di massimo 1000 litri e realizzato in antichi alambicchi in rame alimentati a fiamma viva, l'alcol utilizzato è di soli cereali italiani. In questo gin si apprezzano i riflessi, le tonalità e le sfumature del Mar Mediterraneo e la Sicilia. E' realizzato con 9 botaniche coltivate in Sicilia: Limone, Arancia dolce e amara e Mandarino, Carruba, Sesamo d'Ispica, Pistacchio di Bronte e Mandorla di Noto, Gelsomino.



## RIVO GIN (43% vol.)

cl. 50 cod. 15400



Rimanendo fedele alle sue radici italiane, RIVO è un prodotto artigianale realizzato con passione e amore. La distillazione avviene in small batches utilizzando le migliori botaniche raccolte sul Lago di Como. RIVO ha un volume alcolico di 43% e l'alcol utilizzato è italiano.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

RIVO Gin si presenta con un aroma balsamico caratterizzato da note floreali e fruttate accompagnate da leggeri sentori di sottobosco.

Il sapore è complesso ma morbido, ricco di sentori fruttati, speziati e di erbe, con un finale lungo e caratterizzato da note botaniche.

La Melissa, insieme al timo danno la connotazione di gusto principale a RIVO Gin.

Questa combinazione di note fresche rende RIVO Gin versatile sia per un cocktail classico che per la miscelazione moderna.

**Il gin italiano più premiato al mondo**





## **RIVO SLOE GIN (30% vol.)** cl. 50 cod. 15402

Il primo Sloe Gin Italiano realizzato con bacche di prugnolo esclusivamente italiano. È in autunno che vengono raccolte a mano le bacche di prugnolo selvatico quando i primi freddi, rompendo la buccia del frutto, permettono agli aromi di intensificarsi. Le bacche vengono selezionate a mano per garantire che siano utilizzate solo le migliori. Lasciate poi riposare nel gin per alcuni mesi le bacche arricchiscono RIVO con il loro classico sapore e gli conferiscono un delicato colore rosso rubino. Di anno in anno il diverso raccolto potrà variare leggermente il sapore del prodotto finito. Un po' come succede con il vino.

### **OGNI ETICHETTA VIENE NUMERATA A MANO**

Per passione e perché la produzione, legata ad una sola raccolta all'anno, è limitata ad un ristretto numero di bottiglie.

### **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. Con una gradazione di 30% vol. è perfetto da bersi liscio o in miscelazione.



**COD. 15800 – cl. 70 – vol. 43% - RUPES PRINCIPUM PEPERONCINO**

Questo Gin nasce dall'unione tra la maestria Trentina e l'unicità dei prodotti calabresi: acqua incontaminata d'alta quota delle Dolomiti; alcol da creali di altissima qualità; tipiche botaniche in lunga macerazione nell'alcol (almeno quattro mesi): bacca di Ginepro, peperoncino della Locride, bergamotto. Ridistillazione di tutta la massa dopo i 4 mesi di macerazione.

Al naso si avvertono gli aromi di bergamotto e peperoncino.

Al palato si sentono le note di ginepro, peperoncino della Locride e bergamotto.

Il Bergamotto e i sentori dal carattere deciso del Peperoncino fanno di Principum il principe dei Gin, dal gusto 100% italiano.



**COD. 15750 – cl. 70 – vol. 44,4% - RENA 41**



Gin che riunisce lo Spirito della Sardegna in ogni bottiglia. Le sue botaniche spaziano dal Ginepro locale, all'Elicriso, al mirto al limone fino agli agrumi. Ogni botanica è distillata separatamente per dar vita a un Gin completo che esprime al meglio i propri sentori.





**COD. 15251 – cl. 70 – vol. 30% - HOOGHOUDT SWEET SPICED**  
Genever contemporaneo, un'innovazione unica pensata dal Master Distiller. Un Genever invecchiato ricco di bacche di ginepro, spezie con sottili e autentiche note di vaniglia, cannella, liquirizia e semi di coriandolo. Da bere liscio o mixato con ginger ale.



**COD. 15253 – cl. 70 – vol. 43% - HOOGHOUDT RAW GENEVER**  
Hooghoudt RAW è un Genever di malto al 100% con un carattere distintivo tra l'erbaceo e il citrico. Un gusto robusto di grano si combina alle bacche di ginepro e rinforza erbe e spezie. Al naso è erbaceo con sentori leggeri di anice, al palato note di coriandolo, note citriche e una dolcezza sottile.



**COD. 15255 – cl. 70 – vol. 40% - HOOGHOUDT 5 Anni**  
Genever invecchiato per cinque anni in botti di quercia che hanno contenuto Sherry Oloroso per 20 anni. Le botti forniscono a questo Genever note di vaniglia che si combinano a quelle native di ginepro, anice rinfrescante e la dolcezza di un toffee Al gusto è pieno con note citriche e di coriandolo, spezie. Elegante e profondo.



**COD. 15257 – cl. 70 – HOOGHOUDT ZEROZERO**  
Zero Zero 24 è il primo Genever non alcolico prodotto da Hooghoudt. La lavanda e i sentori citrici si combinano con note fruttate e di bacche di ginepro. Il profumo ricorda un giorno d'estate. Al palato si confermano le note profumate. Da consumare con una tonica neutra o floreale.



**COD. 32922 – cl. 70 – vol. 46% - SILVERBACK LONDON DRY GIN**



Si tratta di un gin fresco, morbido che al naso si presenta agrumato e floreale. Tra le botaniche troviamo coriandolo, fiori d'acacia e citronella. Al gusto è erbaceo con note dolci di arancia. Il nome Silverback arriva dalla caratteristica schiena argentea dei gorilla di montagna, una delle specie più a rischio estinzione al Mondo. Per ogni bottiglia viene donata una sterlina a "The Gorilla Organization".

**COD. 32924 – cl. 70 – vol. 43% - SILVERBACK OLD TOM GIN**



E' leggermente zuccherato, 2-3% di zucchero, rispetto al London Dry. Al naso si presenta con profumi di erba verde e note di scorza d'arancia. Al gusto ha note balsamiche mentolate, agrumi brillanti e un'ottima esplosione di ginepro. Perfetto da servire con una tonica e una fettina di limone.

*Christies  
London Gin*

**COD. 32916L – cl. 100 – vol. 39% - CHRISTIES LONDON DRY GIN**



Ottenuto da finissimi distillati dei migliori cereali, aromatizzati da bacche di ginepro unitamente ai semi di coriandolo e cardamomo, la liquirizia, la cannella, le radici di angelica e di calamo in proporzioni segrete e gelosamente nascoste. Christies London Gin ha profumo e sapori intensi che lo rendono ottimo bevuto liscio e particolarmente adatto come base per cocktail e long drink. La sua particolare bottiglia si riallaccia ad una antica tradizione di Londra di cui Christies London Gin si fa a buon ragione portavoce.

## **CONTATTI:**

**Rinaldi 1957 S.p.A.**

**V.le A. Masini, 34 - 40126 Bologna (Italia)**

**Tel. 051-4217811 Fax. 051-242328**

**info@rinaldi1957.it**

**marketing@rinaldi1957.it**

## **PER GINDOVINA:**

**Tel. 347 1184687**

**p.vercellis@rinaldi1957.it**



**RINALDI 1957**