



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

GINTOSA

LIBERA INTERPRETAZIONE DI GIN ALPINO

22 DICEMBRE 2024 ..NON C'È LA 3-TRE, OGGI È GINTOSA DAY !

È FINALMENTE ARRIVATO IL GIORNO DI GINTOSA. UN PROGETTO NATO DALLA COLLABORAZIONE TRA IL MASTRO DISTILLATORE ENZO LEONARDELLI E GLI AMICI DEL RISTORANTE IL GALLO CEDRONE DI MADONNA DI CAMPIGLIO. INSIEME, ENZO E MARCO HANNO SELEZIONATO GLI INGREDIENTI PER SVILUPPARE UNA RICETTA CHE RACCONTI, ATTRAVERSO GUSTO E OLFATTO, LE STRAORDINARIE DOLOMITI DI BRENTA.

IL COMMENTO DI ENZO: "PER CREARE GINTOSA ABBIAMO USATO GINEPRO TRENTINO, PINO MUGO (GEMME E FIORI) E RADICE DI GENZIANA, CHE DANNO A QUESTO DISTILLATO UN TOCCO FRESCO, BALSAMICO, RESINOSO E TERROSO".

NELL'ATTUALITÀ DI UN PASSAGGIO GENERAZIONALE CHE COINVOLGE ALICE, GIORGIA E LORENZO, I FIGLI DI MARCO, PRENDE FORMA IL PROGETTO DELL'ETICHETTA DI GINTOSA. STUPENDA, È STATA CREATA DALL'ART DESIGNER MARGHE MENAPACE, SEGUITA NEL LAVORO DA ALICE. RAGAZZE VINCOLATE DA QUELLA AMICIZIA CHE NASCE SUI BANCHI DI SCUOLA E DURA, INDISSOLUBILE, TUTTA LA VITA.

LA VOCE DI MARGHE: "UN'ETICHETTA A TRAZIONE FEMMINILE, UN NOME - GINTOSA - CHE EVOCA LA VIBRANTE SKYLINE DELLE DOLOMITI. IL ROSA DELICATO CHE SUGGERISCE IL TRAMONTO, MOMENTO ICONICO DEL BERE MISCELATO, MA ANCHE L'ALBA, SIGILLO DEI RACCONTI DELLA NOTTE".

GINTOSA È LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA MONTAGNA, DEL BOSCO E DEL SOTTOBOSCO, CHE ESALTA LA FORZA E LA PASSIONE DI UN DISTILLATORE E DI UNA FAMIGLIA DI ALBERGATORI CHE SCOMMETTONO SULLA QUALITÀ E SUL BUON GUSTO. IN VENDITA SOLO AL GALLO CEDRONE, NO ONLINE.

SMALL BATCH 200/200

LONDON DRY GIN

MADE IN DOLOMITES

