

Montanaja  
Handcrafted

# BUCH GIN

SPIRIT OF MONTANAJA VALLEY

LONDON DRY GIN

Per informazioni o appuntamenti

+ 39 3394090136

+ 33 640616587

33080 Cimolais (PN)

[www.buchgin.com](http://www.buchgin.com)

9a  
BOTANICAL  
RECIPE

Dal cuore delle Dolomiti Friulane un gin esclusivo ottenuto da un'unica distillazione in caldaia e corrente di vapore di distillato di grano tenero coltivato e prodotto in Italia, certificato da agricoltura biologica.



Ph: Giulia Filippin

9 esclusive botaniche raccolte a mano tra la Valcellina e la Val Vajont.

### GUSTO

Al naso note di ginepro e pino mugo accompagnate da sentori erbacei.

Al palato prevale nettamente il gusto balsamico e resinoso degli aghi di abete.

Nel finale una nota amara di genziana è seguita da quella morbida e delicata della radice di liquirizia che va a completare il quadro organolettico.

Il risultato è un gin complesso di grande equilibrio e raffinatezza adatto sia alla miscelazione con toniche neutre sia alla degustazione liscia.

### PRODUZIONE

La tecnica di produzione è quella del classico *London dry*.

In un'unica distillazione sia in caldaia sia in corrente di vapore a partire da un alcool di frumento italiano biologico certificato.

Le botaniche sono rigorosamente raccolte a mano nei pascoli della valle.

Il risultato viene portato ad una gradazione del 42% aggiungendovi acqua purissima di sorgente e dando vita a un Gin che ha il profumo delle Dolomiti.

Prima di essere imbottigliato riposa almeno 10 giorni.

Attraverso il suo sapore e la sua bottiglia vuole rappresentare lo spirito della Val Montanaja.