

# DRINKS.

## AQVA LVCE Gin 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	600011
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Trévis
Embouteilleur	Distilleria dell'Alpe, Beniamino Maschio Via San Michele 70, 31020 San Pietro di Feletto, Italie
Marque	AQVA LVCE
Type	Gin Sec
L'usage	pur sur glace ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes puissants d'épices et d'herbes avec des notes florales
Désignation commerciale	Gin
Détails	Avec 12 botaniques, entre autres, genièvre, cumin, carvi, houblon, laurier et coriandre
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Ferruccio de Bernard a ouvert la Distilleria dell'Alpe en 1948 sur le versant sud des Alpes italiennes et a d'abord acquis une certaine notoriété avec sa liqueur Kapriol à base de baies de genièvre et d'herbes de montagne. Il a aussitôt fait breveter le " Distillat de la Forêt ", comme on appelait souvent cette liqueur. Lorsque Beniamino Maschio, habituellement spécialisé dans la Grappa, a repris la distillerie en 2002, il a fait revenir la liqueur Kapriol sur le devant de la scène. L'une des nouvelles créations de la petite distillerie est l'Aqva Lvce Dry Gin. Il a fallu deux ans pour que les producteurs soient satisfaits de la recette - ce qui montre déjà le soin et la passion qui entrent dans les produits de la Distilleria dell'Alpe. Au total, 12 botaniques sont utilisés pour le gin, mais ils ne sont pas tous révélés afin de préserver la confidentialité de la recette. Il s'agit entre autres du genièvre typique, mais aussi du laurier, du cumin, du houblon, de la coriandre et du carvi.