





Boigin Saffron

Identitario e di carattere

Dati Tecnici

Tipologia: gin.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 40% Vol.

Aspetto: giallo dorato profondo.

Profumo: i sentori agrumati la fanno da padrone e s'intrecciano con le note di macchia mediterranea, supportando insieme lo schiudersi dolce e setoso dello zafferano sardo.

Sapore: avvolgente e fresco, una carezza setosa di sapidità e rotondità al palato.

Curiosità

Raccontare la Sardegna e farlo carpendone il cuore e l'anima per racchiuderli in una bottiglia, è il lavoro, impegnativo, che ha portato alla nascita del Boigin Saffron con zafferano di Sardegna Dop. Ultimo nato nella famiglia dei gin, è un distillato completo, potente, voluttuoso. Porta al naso e al palato i sentori di una delle zone più affascinanti e tipiche della Sardegna, il Medio Campidano, arricchendo un'alchimia già amatissima. La ricetta che Elio Carta ha creato con lo Zafferano di Sardegna Dop, infatti, regala un Boigin, che mantiene le caratteristiche principali del suo carattere giovane, fresco e duttile ma è infiammato dal colore dorato che non può lasciare indifferenti. Un distillato dalla forte identità territoriale, in linea con le tendenze contemporanee del mondo del Gin, che vede affermarsi sempre di più prodotti capaci di raccontare il territorio di provenienza. Un omaggio alla Sardegna è la prova di un grande amore, quello che lega l'azienda Silvio Carta all'isola e alle sue eccellenze che la rendono unica al mondo.

