



ELENA  
BORRA  
DISTILLERIE  
— 1933 —



— 1933 —

# GIN

## BOTANICAL

*Original Italian*

---

**GIN TONIC**  
40 ML GIN ELENA BORRA - 100 ML ACQUA TONICA  
GHIACCIO E GUARNIRE CON FETTA DI LIMONE O RAMETTO DI ROSMARINO

---

**MARTINI**  
75 ML GIN ELENA BORRA - 15 ML VERMOUTH BIANCO  
SHAKERARE CON GHIACCIO E GUARNIRE CON UN OLIVA

---

**GIN FIZZ**  
45 ML GIN ELENA BORRA - 22 ML SUCCO DI LIMONE - 12 ML SCIROPPO DI  
ZUCCHERO. SHAKERARE CON GHIACCIO, FILTRARE E GUARNIRE CON MENTA

---

**NEGRONI**  
30 ML GIN ELENA BORRA - 30 ML BITTER ELENA BORRA  
30 ML VERMOUTH ROSSO, GHIACCIO E GUARNIRE CON FETTA DI ARANCIA

Caratteristiche visive:

colore brillante

Caratteristiche organolettiche:

note di ginepro con sentori di agrumato, dovuto alla distillazione di scorze di arance e di limoni. All'olfatto arrivano la complessità delle botaniche utilizzate, al gusto mantiene quanto annunciato e il ginepro e gli agrumi donano un sapore equilibrato e persistente. Lentamente affiorano le altre botaniche che conferiscono complessità al prodotto, per cui si susseguono sentori di salvia, rosmarino, liquirizia, e poi di pepe rosa, cardamomo, coriandolo anice stellato lasciando comunque sempre persistente il ginepro e l'agrumato.

Produzione:

è ottenuto dalla distillazione di un infuso di bacche di ginepro idroalcoliche e botaniche in alcole etilico di origine agricola

Capacità bottiglie: 700 ml

Gradazione: 40% vol