



Una lunga esplorazione botanica, che nasce in Irpinia, per arrivare, infine, sulla Costa d'Amalfi, alla ricerca di un'identità multiforme ed autentica.

L'ambizione di tradurre la natura, spontanea creatrice di profumi, gusti e suoni, per identificare l'essenza di un territorio.

Connettersi alle persone attraverso l'impatto immateriale della suggestione.

Il DGin è tutto questo: una proposta per spiriti erranti, sensibili al richiamo della reminiscenza.

ETICHETTA:

La flora e la fauna del territorio dell'azienda vitivinicola Di Meo diventano un originale pattern in un disegno realizzato a mano: erbe aromatiche, fiori di campo, bacche selvatiche e frutti di bosco si mescolano tra di loro, riproducendo quel caleidoscopio di immagini, profumi e suggestioni che ha ispirato il DGin.

BOTANICHE:

Bacche di Ginepro; Radice di Angelica; Cardamomo; Fiore di Camomilla; Coriandolo; Petali di Rosa; Rosmarino; Salvia; Asperula; Bucces di Limone; Ginger; Bucces di Bergamotto; Lampone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Incolore e lucente alla vista, al naso sprigiona immediatamente le fresche note agrumate del limone e del bergamotto, per poi svelare successivamente intense sensazioni mediterranee, in un complesso olfattivo fresco ed intrigante. Gustoso e vellutato al palato, bilanciato e di giusta morbidezza, regala una bevuta elegante e persistente.