



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
 IN ATTIVITA' DAL: 2014
 SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN GIN SINGLE BARREL

Metodo di produzione: 3 metodi estrattivi e affinamento in botte. Distillazione in corrente di vapore, macerazione a freddo di pianta essiccata. Affinamento in botti Barrique di Acacia.

Ingredienti: 7 botaniche di origine italiana come Ginepro, Angelica, Coriandolo, Arancio, Mandarino, Melissa, Iris.

Colore: ambrato leggero con sfumature legnose, dovuto ad un passaggio in legno di acacia.

Profumo: note accentuate di ginepro ed un tenue aroma di legno d'acacia. La freschezza nel finale è data dagli agrumi.

Gusto: erbaceo morbido con note intense di ginepro e di legno. Il corpo, delicato, è dato soprattutto dall'affinamento in botte d'acacia.

Caratteristiche: ottimo nella creazione di G&T e interessante per dare un tocco innovativo e ricercato alla miscelazione classica.

Abbinamenti: si sposa benissimo con la maggior parte delle Toniche, meglio se con una base amaricante e aggrumata; adatto anche ad essere consumato liscio come digestivo.

FRED JERBIS GIN
 GIN single barrel
 cod. FJGI7
 6 x 70 cl x 43%





PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
 IN ATTIVITA' DAL: 2014
 SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN GIN ORIGINALE

Metodo di produzione. 5 metodi estrattivi: distillazione alcolica; distillazione in corrente di vapore; macerazione a freddo di pianta essiccata; macerazione a freddo di pianta fresca; macerazione a caldo (digestione).

Ingredienti. 43 botaniche di origine italiana: ginepro, angelica, limone, arancia, mandarino, timo, lavanda, menta, anice, finocchio, pino mugo, melissa, iris, imperatoria, santoreggia, salvia sclarea, achillea, zafferano, fiori d'arancio.

Colore: giallo paglierino dato dall'infusione a freddo dei fiori d'arancio e dello zafferano.

Profumo: note accentuate di ginepro, violetta (data dall'Iris), leggera lavanda e agrumi. La freschezza che chiude il finale è data dalla menta.

Gusto: le note amare dalla macerazione di piante come imperatoria, genziana, ma soprattutto ginepro (presente in percentuale doppia rispetto ad un classico gin).

Abbinamenti: si sposa benissimo con la maggior parte delle Toniche, in quanto presenti sia la parte amaricante, sia quella più dolce; inoltre le numerose essenze del gin esplodono al palato diluite con la tonica.



FRED JERBIS GIN 43

GIN

cod. FJGI4

6 x 70 cl x 43%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
 IN ATTIVITA' DAL: 2014
 SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



FRED JERBIS GIN CAMOMILLA

Gin
 cod. FJGIC
 6 x 50 cl x 43%

EDIZIONE LIMITATA



RARO ED ECCENTRICO

Quattro metodi estrattivi per la produzione: distillazione alcolica, distillazione in corrente di vapore, macerazione a freddo di pianta essiccata, macerazione a freddo di pianta fresca.

Ingredienti: 7 botaniche di origine italiana. Camomilla, ginepro, angelica, coriandolo, menta, Iris Fiorentina, fiori d'arancio.

Colore: giallo d'orato dato dall'infusione a freddo dei fiori della doppia camomilla (Vulgaris e Romana).

Profumo: note accentuate di camomilla sia dolci date dalla Vulgaris, sia sapide e prolungate grazie alla romana e al ginepro. La freschezza del finale è data dalle altre botaniche presenti.

Gusto: erbaceo delicato della camomilla ma persistente, grazie alle due varietà. Il corpo, semi-dolce, è dato chiaramente dalla camomilla, ma allo stesso tempo non dolce ma piuttosto sapido; le note amare intense sono chiaramente del ginepro; finale rotondo grazie all'angelica, all'ireos e al coriandolo; chiude un fresco di menta.

Abbinamenti: un prodotto adatto a i più svariati abbinamenti sia per cocktails rivisitati sia complessi; da provare in un G&T con una delle più classiche toniche, o perchè no in un particolarissimo Negroni.