

# Gin primo



Il Gin di Lugaresi è inconfondibile per il suo colore cristallino, e per il profumo armonico, nette note botaniche di erba Luigia e lavanda, Le botaniche di questo gin provengono tutte rigorosamente da coltivazioni romagnole, il ginepro è raccolto in toscana, il tutto è esaltato dal sapore inconfondibile del sale.

Il Gin Primo ha gusto deciso e sapido, persistente ma in modo gentile, ottimo per sia la miscelazione che per la degustazione in purezza.

Federico Lugaresi realizza il suo Primo artigianalmente, l'aspetto cristallino e il gusto deciso e brioso lo contraddistinguono.

Questo gin è il connubio di due regioni, l'Emilia-Romagna e la Toscana, le sue botaniche erba luigia, santolina cenere e la lavanda sono raccolte in Romagna, mentre il ginepro in toscana, e il sale utilizzato nella ricetta viene da Cervia.

Questo Box è una confezione per degustazione, nel box troverete una bottiglia di Gin Primo, da 70cl, 4 bottigliette di acqua tonica "Bianchina" da cl. 20 e 4 bicchieri personalizzati in metallo smaltato, il tutto è contenuto in una stupenda box di metallo smaltato. Ottima idea per farsi o per fare un regalo.

Alla base della creazione di questo Gin c'è la passione di Federico Lugaresi per questo distillato, passione da sempre coltivata nel suo locale 'Osteria Cene' a Cesena. Lugaresi voleva servire ai clienti il proprio gin, così nel 2015 contattò l'antica Distilleria Quaglia a Castelnuovo Don Bosco. In distilleria Lugaresi riuscì a sviluppare la sua idea, un gin con i sapori della Romagna e del mare di Romagna, ha impiegato oltr un anno e mezzo di lavoro, con decine di prove, prima di arrivare alla ricetta di equilibrio per il suo Gin.

