



VOLCANO
— GIN —

Etna Spirit



Piazza Madre Chiesa, 43 - 95017 Piedimonte Etneo (CT)
info@volcanogin.com - volcanogin.com



VOLCANO
GIN
ETNA DIRTY

La nocellara dell'Etna e l'olio evo Monte Etna DOP sono un patrimonio dal livello qualitativo di valore inestimabile per la nostra regione e sposano perfettamente la forte identità territoriale di Volcano.

Il concept prende ispirazione da un simbolo iconico della mixology: il Dirty Martini. Le caratteristiche floreali ed erbacee originali del gin si impreziosiscono, grazie ad un'accurata macerazione a freddo, con sentori intrisi di frutta secca, pomodorino e carciofo, note imprescindibili che definiscono il pregiato cultivar etneo.

L'Etna Dirty servito freddo diventa quindi un Martini pronto per essere bevuto appena versato o un interessante ingrediente con cui creare capolavori miscelati.

The nocellara dell'Etna olives and the Monte Etna DOP extra virgin olive oil are a priceless quality heritage for our region and perfectly match the strong territorial identity of Volcano.

The concept takes inspiration from an iconic symbol of mixology: the Dirty Martini. The original floral and herbaceous characteristics of the gin are embellished, thanks to an accurate cold maceration, with scents steeped in dried fruit, cherry tomato and artichoke, essential notes that define the precious Etna cultivar.

AL NASO: Profumi balsamici con richiami erbacei .

NOSE: Balsamic aromas with herbaceous hints.

IN BOCCA: Sapido ed intrigante ammalia i sensi con la caratteristica piccantezza sprigionata dalle olive e dall'olio EVO.

MOUTH: Savory and intriguing, it captivates the senses with the characteristic spiciness released by the olives and EVO oil.

METODO DI PRODUZIONE: Distillazione di cereali con successiva infusione a freddo di ginepro, ginestra, finocchio selvatico, arancia amara e nocciola ed ulteriore affinamento con Olive Nocellara dell'Etna e Olio EVO Monte Etna DOP.

PRODUCING METHOD: Distillation of cereals and cold-infusion of juniper, broom flflower, wild fennel, bitter orange and hazelnuts and further refinement with Nocellara dell'Etna Olives and DOP Monte Etna EVO Oil.

ALCOHOL CONTENT: 41%

STOCCAGGIO E SHELF LIFE: Per una buona conservazione del prodotto si consiglia lo stoccaggio al riparo dalla luce ed a una temperatura tra 6 - 12 °C.

SHELF LIFE: It is recommended to stock the product away from the light and with a temperature between 6 - 12°C.

