

# TABÀR

CILIEGIA  
DI VIGNOLA IGP





Un'armonia perfetta di note aromatiche tra gin e ciliegie di Vignola IGP. Un distillato al sapore intenso e deciso di Ciliegie di Vignola IGP, che rivela un sorso morbido e fresco. Il profilo aromatico è complesso ma equilibrato, distinto da eleganza, ricca speziatura e gusto audace.

**ORIGINE:** Italia

**ABV:** 45%

**METODO PRODUTTIVO:** compound gin

**BOTANICHE:** ciliegia di Vignola IGP, ginepro, coriandolo, angelica, arancia amara, camomilla, cardamomo, arancia dolce, rosmarino

**NOTE AROMATICHE:** il sapore intenso e raffinato è dominato dalla nota fruttata di arancia amara e di Ciliegie di Vignola IGP, che si amalgama perfettamente al sentore fresco e piacevolmente pungente di cardamomo. Emergono quindi i sentori balsamici del ginepro e quelli botanici della camomilla per concludere con note profumate e vegetali di rosmarino.

**SUGGERIMENTI:** si distingue per l'elevata versatilità che lo rende perfetto per la realizzazione di intramontabili Gin & Tonic, innovativi signature drink e immancabili twist on classic.



# TABAR

CILIEGIA  
DI VIGNOLA IGP

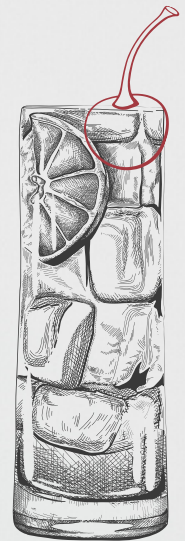
## Tabar & Tonic

5 cl di Gin Tabar alla Ciliegia di Vignola IGP

15 cl acqua tonica

Garnish:

scorza di limone e Ciliegia sotto spirito



## Tabar Bramble

4 cl di Gin Tabar alla Ciliegia di Vignola IGP

1,5 cl di succo di limone

1 cl di sciroppo di zucchero

1,5 cl di liquore alle more

Garnish: 2 more e 1 fetta di limone

