



masterclass  
“ORTI ALCHEMICI”

a cura di THE SISTER'S LAB



Berlino, febbraio 2018

**Apparteniamo al mondo dell'ortofrutta,  
da oltre 20 anni ogni  
giorno lavoriamo e trasformiamo verdure,  
erbe aromatiche e fiori.  
Abbiamo voluto inserire il mondo della  
Mixology tra i nostri sapori e profumi...  
ed è nato un SOGNO!**



Compound Gin

the  
Sister's

GIN





**The Sister's Gin è un cold compound gin a 40%vol.  
ovvero un gin preparato a partire da una base di morbido alcol di cereali  
a cui vengono aggiunte le botaniche a freddo.**

## Le BOTANICHE

The Sister's Gin racchiude il profumo dei fiori, la forza del ginepro, la dolcezza delle erbe mediterranee e l'audacia del coriandolo.



**BACCHE GINEPRO**



**VIOLE FRESCHE**



**FRUTTI DI CORIANDOLO**



**ROSMARINO FRESCO**



**SALVIA FRESCA**



## Il processo di PRODUZIONE

Con la tecnica cold compounding (infusione a freddo) si estrae una quantità maggiore di oli essenziali e quindi dell'aroma delle varie piante, fiori e spezie presenti, ottenendo un prodotto puro e naturale più aromatico e complesso rispetto ai classici distilled gin.

ALCOL CEREALICOLO A 96,5%

50% INFUSIONE

40% IMBOTTIGLIAMENTO

48 ORE DI INFUSIONE

FILTRAZIONE





the  
Sister's GIN

## GIN JULEP

50 ml The Sister's Gin

2 brsp. Zucchero

2 Violette edibili

10 ml Soda

Violette edibili e menta

Silver Mug

Build Technique

Grazie per l'attenzione

Sara e Max

[www.thesistersgin.com](http://www.thesistersgin.com)

