

# GINVITAE

*sapere italiano*

70 cl, 40% vol.

**GIN DISTILLATO** ottenuto dall'infusione di bacche di ginepro, foglie di vite e altre nove selezionate botaniche tra cui spiccano galanga, giaggiolo, angelica, foglie di arancio, cardamomo e verbenas.

## Metodo di produzione:

Un team dedicato di tre tecnici professionisti segue le diverse fasi di sviluppo del nostro gin: un esperto di botanica, uno specialista delle infusioni e un mastro distillatore.

Questo rappresenta il nostro *SAPERE ITALIANO*.

Le bacche di ginepro, le foglie di vite rossa, e le altre nove botaniche vengono trattate separatamente, effettuando singole infusioni in soluzione idroalcolica o zuccherina, impiegando tecnologie e tempi di estrazione diversi per ogni botanica, al fine di ottenere da ciascuna gli aromi più caratteristici.

Una volta determinata la fine del tempo di infusione per ogni botanica, si procede con le distillazioni, anche esse singole, effettuate in alambicchi discontinui a bagnomaria e a vapore diretto ed indiretto, per poi selezionare il taglio fra le diverse produzioni, ed ottenere il miglior equilibrio e l'unicità del profumo e del gusto.

## Caratteristiche organolettiche:

Un bouquet ricco ed equilibrato in cui il profumo delle bacche di ginepro si fonde con le note di foglia di vite, di cardamomo e di giaggiolo ed è arricchito da altre delicate sfumature donate dalle botaniche utilizzate.

Secco e pulito, delicatamente aromatico, dal retrolfatto complesso ed esclusivo, tipico di un eccellente Dry Gin. La nota unica e dry è data in particolare dalla distillazione della foglia di vite rossa.

## Il gin tonic perfetto:

Ottimo in abbinamento a toniche secche e non troppo aromatiche, per esaltare al massimo le sue delicate note e apprezzarne appieno l'equilibrio.



**CASTAGNER**

