

# XAMORFOS



London Dry Gin dal perfetto bilanciamento tra note agrumate, speziate e floreali.

<b>Nome:</b>	Xamorfos Gin
<b>Produttori:</b>	Distill Hub / Lorenzo Spagnolo
<b>Metodo:</b>	London Dry
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	40.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="https://www.xamorfos.com/">https://www.xamorfos.com/</a>
<b>Botaniche:</b>	

Bacche di Ginepro, Coriandolo, Angelica, Radice di Iris, Foglie di Kaffir, Lemongrass, Pepe di Timut, Fiori di sambuco, Petali di Rosa Rossa

## Gusto

Xamorfos Gin al palato è persistente, fresco, beverino. Perfettamente equilibrato tra note dolci, agrumate e speziate, unisce ad esse note floreali dando vita a una piacevole complessità di gusto dove non manca mai la presenza del ginepro.

## Produzione

Xamorfos Gin contiene dieci botaniche italiane e del sud est asiatico. Per la produzione, otto dei dieci ingredienti vengono divisi in tre gruppi ed infusi in giorni diversi nella stessa soluzione idro-alcolica con alcol derivato dal grano. Al termine del periodo di infusione, il tutto viene posizionato nella caldaia dell'alambicco, mentre le ultime due dove prima botaniche sono poste nel cestello per la distillazione in corrente di vapore (rosa rossa e fiori di sambuco). Avviene dunque la distillazione, poi il gin è portato a gradazione e imbottigliato dopo un periodo di riposo.

## Curiosita

Il progetto di Lorenzo Spagnolo di creare una distilleria è nato nel 2015, ma la passione per il gin lo ha rapito invece nel 2012 a Milano, partecipando al primo GinDay italiano. In quell'occasione è stato colpito dalla similitudine con il settore dei profumi ed è rimasto affascinato dalla moltitudine di prodotti disponibili sul mercato. Vista la particolare offerta che i bar milanesi e le enoteche riuscivano a proporre, ha iniziato ad assaggiare tanti gin diversi, quasi come fosse un lavoro. Ha poi deciso di provare a ripetere le ricette che leggeva sulle bottiglie o sui siti web dei gin con un piccolissimo alambicco da due litri e ha iniziato a distillare qualsiasi cosa gli capitasse sotto mano. Ha seguito il corso di Chimica e Tecnologia Degli Aromi da esterno, poi ha comprato un alambicco da 10 litri e ha iniziato a far assaggiare i suoi gin ad amici e bartender ottenendo un feedback molto positivo. A questo punto per una vera e propria produzione non poteva affidarsi a un altro distillatore e così ha intrapreso la lunga trafila che gli ha finalmente permesso, nel 2021, di aprire la sua micro-distilleria a Salerno, Distill-Hub con un alambicco discontinuo da 250 litri di capacità nominale ma caricabile fino a 180 litri. E così ecco il suo primo gin sul mercato: Xamorfos Gin.