



Gin secco e complesso, molto aromatico e ben bilanciato

Nome: Gin Clandestino

Produttori: Mistico Speciale

Importatori: Vino & Design

Metodo: Compound Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 40.00%

Formato: 500ml

Sito: www.misticospeziale.com

Botaniche:

Angelica, Calamo Aromatico, Cardamomo, Coriandolo, Ginepro

Gusto

Le note principali di Gin clandestino sono quelle del ginepro, dal tipico aroma resinoso ma secco e deciso, seguite dalla piccantezza del coriandolo, il tutto bilanciato dall'angelica che lega ed esalta le note balsamiche, citriche e floreali di cardamomo e calamo aromatico.

Produzione

Gin Clandestino è un compound gin ottenuto dalla macerazione in un morbido alcol di cereali di botanicals di pregio. Le sfumature color ambra del gin nascono dall'assenza del processo di filtrazione, che preserva l'aroma intenso del mix di alcol e piante officinali.

Curiosità

Gin Clandestino, prodotto da Mistico Speciale, vuole essere un tributo ai gin prodotti all'epoca del proibizionismo, i cosiddetti "Bathtub gin", quando il gin veniva fatto in bar segreti chiamati "Speakeasy", che servivano da copertura per distillerie clandestine in cui si usavano recipienti di fortuna per miscelare alcol e spezie. L'azienda agricola Mistico Speciale nasce nel 2010 da una idea di Saverio Denti che, subito dopo la laurea in Tecniche Erboristiche, decide di fondare una sua impresa. A soli 26 anni inizia a produrre erbe officinali su un appezzamento di terra di proprietà della famiglia e dopo poco costruisce il laboratorio di Roncadella, dove le piante raccolte diventano infusi e distillati. Fra questi, l'Assenzio, il liquore dei Poeti, il prodotto di punta della azienda e a cui Saverio aveva dedicato la sua tesi di laurea.