



Una passeggiata nei boschi trentini racchiusa in una bottiglia.

| | |
|---------------------|---|
| Nome: | Gazèr Forest Friendly Gin |
| Produttori: | Distilleria Marzadro per ForMyFolks S.N.C. |
| Importatori: | ForMyFolks S.N.C. |
| Metodo: | Compound Gin |
| Provenienza: | Italia |
| Gradazione: | 45.00% |
| Formato: | 500ml |
| Sito: | https://gazergin.it/ |
| Botaniche: | |

Pino Mugo, Sambuco, Camomilla, Miele, Ginepro, Alloro, Asperula, Olivo, Rosmarino, Salvia, Salvia Sclarea, Mentuccia Comune, Limone

Gusto

Al naso Gazèr Gin è intenso e avvolgente, con un profumo dolce, accompagnato da note floreali e di ginepro. Al palato il Sambuco e la Camomilla donano un accento fresco e floreale mentre il miele ammorbidisce il sapore per poi lasciare spazio al retrogusto balsamico del Pino Mugo.

Produzione

Gazèr Gin nasce dall'infusione di selezionate botaniche, tipiche dei boschi e delle foreste, in alcool di origine cerealicola. Le infusioni avvengono separatamente con tempi di infusione variabili, a seconda della botanica. I vari composti vengono poi sapientemente mixati e filtrati.

Curiosità

Il nome Gazèr, in dialetto Trentino, indica uno stato di confusione, disordine, scompiglio, trambusto, complessità. La storia di Gazèr Forest Friendly Gin è l'avventura di Davide, Federico e Simone, tre amici che dal Trentino hanno girato il mondo, senza mai perdere il legame tra loro e soprattutto con il luogo in cui sono nati e cresciuti. È la volontà di fare qualcosa di concreto per valorizzare e tutelare il territorio che li ha spinti a lanciare un prodotto in cui racchiudere i sapori dei boschi trentini. Parte dei proventi vengono devoluti all'ente Trentino Tree Agreement, che si occupa di riforestazione e tutela dell'ambiente.