

GINUENSIS



Gin genovese, morbido con note di arancia e lime kaffir.

Nome:	Ginuensis
Produttori:	Ginuensis
Metodo:	Cold Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	41.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.ginuensis.it
Botaniche:	

Ginepro, Lime Kaffir, Arancia Dolce, Mandorla, Radice di Angelica, Cumino, Cardamomo, Coriandolo, Liquirizia

Gusto

Ginuensis è un gin morbido e aromatico al palato. Caratterizzato dalla morbidezza delle note agrumate, con iniziali sentori di arancia, liquirizia e cumino per poi lasciare alla fine in bocca le note morbide e delicate del lime kaffir. Al naso risulta fresco, ma è reso complesso dalle note calde della mandorla e da quelle caratterizzanti del lime kaffir.

Produzione

Le botaniche di Ginuensis vengono fatte macerare singolarmente in alcol neutro poi ogni infuso viene distillato separatamente a bassa temperatura. I distillati vengono uniti nelle giuste proporzioni e poi il gin viene filtrato per eliminare i residui oleosi, conferendogli un aspetto cristallino, poi avviene l'imbottigliamento.

Curiosità

Ginuensis nasce dalla passione per il gin di tre amici che con il loro prodotto hanno voluto rendere omaggio alla città di Genova, dove il distillato è prodotto, in particolare ai commerci marittimi delle spezie che collegavano il porto con il resto del mondo. La scelta del lime kaffir come botanica, molto utilizzato nella cucina thailandese, sottolinea i commerci con l'Oriente. Il gin omaggia anche i rapporti commerciali con l'Inghilterra, alla quale ha concesso l'utilizzo della bandiera genovese di San Giorgio. L'etichetta, il font e il logo sono stati creati a mano dal noto calligrafo Luca Barcellona. Tra le sue creazioni anche etichette di altri distillati famosi come la vodka Absolut e la tequila Espolon. Nella grafica di Ginuensis compare il simbolo del riccio, a richiamare da una parte il carattere spinoso generalmente attribuito ai genovesi e dall'altra la natura incontaminata ligure.