



Gin complesso e deciso, di carattere.

Nome:	Varani Gin
Produttori:	Varani Spirits Srl
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.varanigin.com
Botaniche:	

Ginepro, Arancia Dolce, Mandarino, Cardamomo Verde, China rossa, Chiodi di Garofano, Zenzero, Coriandolo, Botaniche segrete

Gusto

In bocca, dopo un inizio vellutato, mostra il suo carattere forte e strutturato. Il palato è ricco e sofisticato, con note agrumate a cui fa seguito l'aroma balsamico del ginepro che ben si innesta sulle note legnose e sensuali dello zenzero. Nel finale si avverte la persistenza resinosa di ginepro con una inaspettata nota finale calda e speziata.

Produzione

Varani Gin contiene dieci botaniche, sia nostrane sia esotiche, selezionate e scelte minuziosamente. Inoltre prevede l'utilizzo di una miscela di alcol agricoli di diversa origine opportunamente formulata, piuttosto che puro alcol di cereali dal gusto neutro. Anche l'acqua utilizzata per il taglio viene depurata ad hoc facendole acquisire caratteristiche che ben si prestano a legare le componenti aromatiche del Varani gin. In questo modo alcol e acqua diventano ingredienti attivi che interagiscono armoniosamente con le botaniche. Le botaniche utilizzate hanno consistenze e proprietà molto differenti. Per estrarre al meglio le caratteristiche organolettiche di ciascuna, si è preferito lavorarle singolarmente, agendo sui tempi di infusione e sul grado alcolico di macerazione. La successiva distillazione separata permette di sfruttare al massimo la curva di rendimento di ogni singola botanica. Seguono quindi la miscelazione dei vari distillati (blending) e il successivo taglio a 42% vol.

Curiosità

Varani Gin nasce dall'unione di due grandi passioni del suo creatore, il dott. Aurelio Varani, farmacista di Fondi, che ha saputo mettere insieme il suo interesse per il mondo del gin e le sue conoscenze professionali sulla distillazione acquisite perlopiù nei laboratori dell'Università. Il nome è stato scelto perché è il cognome del suo produttore, ma anche perché evoca il Varano di Komodo, la più grande lucertola vivente, che esprime unicità, potenza ed esoticità, dominando gli ecosistemi in cui vive. Ci sono voluti oltre due anni di prove e sperimentazioni e innumerevoli infusioni e distillazioni per ottenere la formulazione definitiva, che poi è stata realizzata in collaborazione con la distilleria Gavioli di Bomporto, dando inizio così ad una produzione artigianale in piccoli lotti.