

SCRIPTORIUM
GIN



Nome:	Scriptorium Gin
Produttori:	Lorenzo Castricini
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.scriptoriumgin.com/
Botaniche:	Ginepro dei Monti Sibillini, Elicrisio, Verbena, Foglie di Ulivo, Fiori di Tiglio

Gusto

Scriptorium Gin colpisce subito al naso per le balsamiche note di ginepro, seguite da morbide note floreali. Gli stessi sentori si ripropongono all'assaggio unite a una peculiare nota fresca nel retro del palato.

Produzione

Le 18 botaniche, tutte selezionate dalla regione Marche, vengono infuse a freddo in alcol. Successivamente avviene la distillazione dell'alcol senza le botaniche in alambicco in rame a bagnomaria. Il gin è prodotto presso la Distilleria Jannamico Michele & Figli a Lanciano, in Abruzzo.

Curiosita

Lorenzo Castricini, dopo otto anni trascorsi a Londra come barman, è tornato in Italia nel 2018 con per iniziare il suo business e realizzare un gin artigianale autentico marchigiano, utilizzando solo botaniche locali. Vuole così rappresentare le Marche attraverso i suoi profumi e omaggiare i monaci che storicamente producevano distillati e liquori di ginepro, chiamando il gin "Scriptorium".