



Il gin che sa di Panzanella!

Nome: Panzagin di Mamma Graziana

Produttori: Dal Piatto al Bicchiere

Metodo: Cold Compound Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 40.00%

Formato: 500ml

Sito: <https://www.dalpiattoalbicchiere.it/>

Botaniche:

Acqua di Mare, Ginepro, Coriandolo, Angelica, Pane artigianale toscano (gluten-free), Pomodoro, Basilico, Foglie d'ulivo, Pepe Nero, Cetriolo, Cipolla

Gusto

La panzanella è una sorta di zuppa fredda tipica della Toscana, senza legumi e cereali, ma solo pane ed ortaggi tradizionali e questo gin ne cattura davvero i sapori grazie all'unione delle botaniche tradizionali del gin con pane, pomodoro, cipolla, cetriolo e foglie aromatiche, con un tocco di acqua di mare. "Panzagin" è un gin fresco che permette di "assaporare" i profumi dell'estate durante tutti i pasti, dall'aperitivo all'after-dinner. Ottimo per bilanciare piatti sapidi e per rinfrescare il palato da cibi grassi. E' consigliato soprattutto con pietanze estive o a base di pesce. Ottimo per accompagnare antipasti e aperitivi finger food.

Produzione

"Panzagin" è un gin realizzato a partire da una singola macerazione a freddo di tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua di mare. Si parte da una base di alcol di grano italiano a 96%vol. al quale viene ridotta la gradazione alcolica a 50%vol. aggiungendo acqua di sorgente. A tale soluzione idroalcolica vengono aggiunte le botaniche in infusione. Tutte le verdure vengono lavorate fresche e non essiccate. Il gin effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione. Viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e di una piccola parte di acqua di mare. Questo gin è realizzato a mano nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri e senza l'aggiunta di aromi artificiali e coloranti.

Curiosita

Immagina il pranzo della domenica in famiglia, i colori della tovaglia, i sorrisi dei parenti, ascolta la pentola che "borbotta", respira i profumi di sughi e arrosti. Ora immagina la chiusura di una giornata, quel momento di relax che dedichi a te, in compagnia o meno, assaporando uno spirit. Come possono incontrarsi queste due esperienze? Dal Piatto al Bicchiere è un progetto che nasce proprio dalla volontà di integrarle: partendo dai piatti della tradizione, hanno immaginato come i loro ingredienti potessero trasformarsi in forma liquida, soprattutto in un gin. E' la storia di tre nipoti che vogliono ridare vita, in forma nuova, alla passione per la terra, per la genuinità, per la famiglia, per i loro nonni. La panzanella, specialità tipica dell'Italia centrale e in particolare della Toscana, è uno dei cosiddetti "piatti di recupero", nati cioè dall'esigenza di non sprecare un bene prezioso come il pane, che ne rappresenta l'elemento base.