



Un gin a filiera corta, con botaniche spontanee dal Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

Nome:	Vettore - Gin dei Sibillini
Produttori:	Sibillini Spirits SRL
Metodo:	London Dry Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.80%
Formato:	700ml
Sito:	www.gindeisibillini.com
Botaniche:	

Ginepro selvatico appenninico dei Sibillini, Assenzio, Melissa, Semi di Aneto, Coriandolo, Angelica, Mela Rosa dei Sibillini

Gusto

Gin Vettore denota al naso l'elegante aromaticità del ginepro appenninico, con un lieve sentore balsamico e finale erbaceo. Al palato, le botaniche sono ben integrate con continui rimandi al Ginepro, Mela Rosa, Aneto e l'inconfondibile nota amaricante dell'Assenzio, bilanciata dalla freschezza delle erbe. Molto equilibrato, elegante e persistente, Gin Vettore è caratterizzato da un gusto secco, fresco, intenso e caratteristico.

Produzione

Gin Vettore è un "Dry Gin" prodotto per distillazione, creato utilizzando acqua di sorgente, un morbido alcol di cereali e botaniche da raccolta spontanea sui Monti Sibillini, coltivate ed essiccate interamente nel territorio del Parco. Su tutte spiccano il Ginepro selvatico Appenninico dei Sibillini, le certificate Mele Rosa marchigiane "Presidio Slow Food" dei Monti Sibillini, l'Assenzio (*Artemisia Absinthium* L.), l'Aneto (*Anethum graveolens* L.) e la Melissa officinalis (Melissa). La lunga ed accurata ricerca delle botaniche ha permesso di ottenere un prodotto unico e dal sapore deciso. Per quanto riguarda la distillazione, Vettore ha puntato sul "Made in Marche", collaborando con Giuseppe Collesi, dell'omonima Tenuta sita in Apecchio.

Curiosità

Il progetto nasce dall'incontro di tre amici attenti e appassionati alla storia e alla tradizione dell'enogastronomia. Partendo dall'idea inedita di realizzare una linea di spirits "a filiera corta e tracciabile", è stata scelta la strada di una meticolosa rilettura di ricette antiche e datate, proprie del territorio dei Monti Sibillini. Il Parco Nazionale dei Monti Sibillini, al centro delle Marche, è il luogo dove affondano le radici gli aviatori del progetto, un terreno nazionalmente noto per la vegetazione florida e rigogliosa, ricco di botaniche per definizione. Nel Parco Nazionale, dove trova radicamento sia la sede che la filiera botanica del progetto, fioriscono e germogliano piante officinali ed aromatiche, coltivate e raccolte per la creazione della ricetta di Vettore. Tra queste svetta l'uso originale delle Mele Rosa dei Sibillini (Presidio Slow Food): quest'ultime hanno permesso di fregiare il Gin Vettore del prestigioso logo di qualità del Parco, andando così a sottolineare la bontà di filiera e la sostenibilità ambientale del progetto stesso. La linea di spirits ha il desiderio di compiere una precisa parabola evolutiva nel tempo, in modo da ampliare sempre più la conoscenza di un territorio unico attraverso la creazione di prodotti premium, aggiungendo al proprio laboratorio personale una selezione sempre più accurata di botaniche.