



L'unico gin al mondo con Vinsanto e Cantucci

Nome:	Ginsanto e Cantucci di Zio Carlo
Produttori:	Dal Piatto al Bicchiere
Metodo:	Old Tom
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	500ml
Sito:	https://www.dalpiattoalbicchiere.it/
Botaniche:	

Acqua di Mare, Ginepro, Vinsanto, Miele artigianale toscano, Cantucci artigianali toscani gluten free, Mandorla, Vaniglia, Uva sultanina, Scorza di Arancia, Fiori di Zagara

Gusto

“Ginsanto e cantucci” è un gin amabile e delicato. Le note dolci del miele, in contrasto con la sapidità dell’acqua di mare, lo rendono adatto per aperitivi a base di formaggi o alla conclusione di un pasto, per esaltare il piacere del dessert. Si consiglia di berlo liscio o in versione Negroni, in abbinamento a cioccolato fondente, frutti rossi o frutta secca.

Produzione

“Ginsanto e cantucci” è un gin realizzato a partire da una singola macerazione a freddo di tutti gli ingredienti ad eccezione del vinsanto e 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 che mantengono il massimo delle loro proprietà organolettiche grazie al basso grado alcolico di infusione. Vengono poi effettuate solamente due filtrazioni naturali per decantazione. Il prodotto viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l’aggiunta di acqua sorgiva e vin santo artigianale toscano in purezza, che donerà al gin un sapore diverso in base all’annata. Infine, l’aggiunta di una piccola parte di acqua di mare regala sapidità al prodotto, creando un contrasto con le note dolci del miele e della vaniglia. Il gin è realizzato a mano nella maniera più naturale possibile, senza l’uso di alambicchi, macchinari o filtri e senza l’aggiunta di aromi artificiali e coloranti.

Curiosità

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.