



Old Tom con note fruttate e agrumate

| | |
|---------------------|--|
| Nome: | Gin Evan |
| Produttori: | Nunquam SNC |
| Metodo: | Old Tom |
| Provenienza: | Italia |
| Gradazione: | 42.00% |
| Formato: | 700ml |
| Sito: | www.opificionunquam.it |
| Botaniche: | |

Ginepro Toscano, Scorza d'Arancia, Elicriso, Mirtillo, Bixa Orellana, Frutto della Passione

Gusto

Gin Evan è un distillato molto particolare caratterizzato da una dolce morbidezza e da persistenti note fruttate che si sprigionano al naso e al palato e che bilanciano il gusto secco del ginepro. La dolcificazione data dal metodo Old Tom è equilibrata da una fine speziatura.

Produzione

Gin Evan è un Old Tom gin ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro a cui vengono aggiunte in macerazione piante e frutti e una piccola dose di zucchero.

Curiosità

Secondo la mitologia etrusca, Evan è la dea che personifica l'immortalità e fa parte delle Lasa, divinità femminili guardiane delle tombe. I loro attributi sono le corone e gli specchi e hanno il compito di scrivere su pergamena le opere compiute in vita dal defunto per poi darle a Vanth, il guardiano degli inferi. Questo culto etrusco fu così diffuso e popolare che continuò ad essere celebrato per moltissimo tempo divenendo parzialmente assimilabile agli angeli cristiani in quanto talvolta le Lasa venivano raffigurate con ali piumate. Gin Evan è prodotto con piante e frutti dalle proprietà corroboranti, antiossidanti, afrodisiache, spesso usate nella preparazione di "Elixir di Lunga Vita" di reminiscenza antica, quali il mirtillo, la bixa orellana, i fiori di elicriso, la scorza di arancia ed il frutto della passione. L'Opificio Nunquam, un piccolo laboratorio della provincia di Prato che da oltre 20 anni è specializzato nella produzione artigianale di liquori e vermouth, utilizzando prodotti naturali e biologici, è il creatore di Gin Evan.