

# STELVIO<sup>®</sup>

ORGANIC

# GIN



Gin altoatesino, molto fresco ed erbaceo.

<b>Nome:</b>	Stelvio Gin Organic
<b>Produttori:</b>	Agri Sielva Stelvio Srls
<b>Metodo:</b>	Dry
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	42.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="https://www.stelvio-gin.it/">https://www.stelvio-gin.it/</a>

**Botaniche:**

Achillea, Ginepro, Timo Limonato, Mirtillo Rosso, Verbena Limone, Mela della Val Venosta, Pino Mugo

## Gusto

Al naso, Stelvio Gin sprigiona potenti note di achillea e menta. Al palato è molto fresco, grazie alle spiccate note di pino mugo e menta, la quale persiste nel lungo finale. Le note fruttate si sviluppano in una piacevole piccantezza finale.

## Produzione

Le botaniche vengono raccolte a mano, in un processo laborioso. Il gin è poi distillato artigianalmente in alambicco scaldato a legna, la quale viene raccolta nell'adiacente foresta privata. I lotti annuali sono limitati a 4000 bottiglie per via della necessità di conservare le risorse raccolte manualmente. Il filtraggio con speciali filtri di carta è un passaggio chiave che garantisce una purezza e una chiarezza ineguagliabili. Il gin viene poi portato alla gradazione del 42% vol. con l'acqua di sorgente proveniente dalla fontana locale, a Stelvio.

## Curiosità

Gin Stelvio è un'esperienza sensoriale, un viaggio attraverso il territorio montano che gli ha dato vita. Ogni sorso è un omaggio alla tradizione e all'innovazione. Gli ingredienti botanici vengono raccolti a mano, in un processo laborioso. Un esempio è la raccolta dei mirtilli rossi: due persone trascorrono diversi giorni scalando ripide pendici montane per raccogliere questi preziosi frutti. La produzione annuale si limita a circa 4.000 bottiglie, coerentemente con la filosofia aziendale di azione responsabile e di conservazione delle risorse. Dietro al gin, infatti, c'è una famiglia che si impegna per l'agricoltura biologica e la conservazione dell'ambiente naturale.