



Gin complesso, aromatico e speziato con base d'uva

Nome:	G'Vine Nouaison
Produttori:	Maison Villevert
Importatori:	Mixer
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Francia
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Sito:	g-vine.com

Botaniche:

Ginepro, Zenzero, Cardamomo Verde, Liquirizia, Lime, Corteccia di Cassia, Coriandolo, Pepe cubebe, Noce Moscata, Prugna, Sandalo, Vetiveria, Bergamotto, Acini d'Uva in Stato di Allegagione

Gusto

Più speziato al naso rispetto al Floraison, con note di ginepro e coriandolo. Anche al gusto G'Vine Nouaison risulta molto più speziato. Il ginepro è predominante, con note speziate di liquirizia e noce moscata. Il distillato è morbido e persistente, molto complesso e aromatico.

Produzione

G'Vine è prodotto a partire da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc (della famiglia del Trebbiano). Le botaniche vengono messe in infusione nell'acquavite d'uva a 96,4° distillata quattro volte, separate in cinque gruppi differenti: il primo con gli acini d'Uva in stato di allegagione; gli altri quattro sono invece composti dalle altre tredici botaniche suddivise in base alle loro caratteristiche. Tutte le botaniche rimangono in infusione dai 2 ai 5 giorni, dopodiché i gruppi vengono distillati in piccoli Pot Still. Viene poi effettuato un blend di tutti i distillati insieme ad acqua e ad un altro spirito neutro di Ugni Blanc e il tutto viene ridistillato ancora una volta in un alambicco fiorentino di rame utilizzato dalla produzione profumiera, soprannominato "Lily Fleur".

Curiosita

G'Vine è una creazione dell'enologo e master distiller Jean-Sébastien Robicquet, produttore anche di Ciroc Vodka, in collaborazione con Diageo. La sua azienda, Maison Villevert, si trova nella regione di Cognac e da sempre si distingue per gli alti standard qualitativi nella cura delle vigne e nella produzione del vino. Per i suoi gin ha preso ispirazione proprio dai vigneti che lo circondavano, così, nel 2002 cominciò il suo progetto, utilizzando i fiori dell'uva (Fleurs de Vigne) come ingrediente chiave di G'Vine Floraison, poi creò la versione Nouaison con gli acini in stato di allegagione, utilizzando acquavite d'uva come base. "Floraison", infatti, significa "fioritura", mentre "Nouaison" sta per "allegagione". G'Vine Nouaison è l'alternativa da proporre all'universo "underground chic", dedicata ai bartender per la preparazione dei cocktail classici.