



L'unione del gin e del distillato di Melannurca Campana IGP.

Nome:	Southern Red Fusion Gin
Produttori:	Nannoni Grappe s.r.l.
Importatori:	MVP Spirits srls
Metodo:	Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.mvpspirits.it

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Melannurca Campana IGP, Coriandolo, Angelica, Cardamomo

Gusto

Southern Red Fusion Gin è un gin dall'aroma caratteristico e dal profumo finissimo, che trasmette la sensazione di assaporare una "Melannurca Campana" croccante e gradevolmente acidula e succosa, unita alle note aromatiche ed erbacee del ginepro e del cardamomo, bilanciate dalle erbe officinali.

Produzione

La base di partenza di Southern Red Fusion Gin è il Gin Italiano Artigianale della Distilleria Nannoni, prodotto tramite un alambicco discontinuo da 250 litri, con bacche di ginepro dei boschi maremmani e botaniche che caratterizzano il territorio della Maremma Toscana. La Distillazione del Gin Italiano Artigianale Nannoni viene effettuata nei mesi da Marzo ad Agosto: il distillatore seleziona in prima persona le materie prime e prepara accuratamente l'infusione, poi crea un distillato di sole "Mele annurche Campana IGP" biologiche e unisce i due distillati.

Curiosita

Southern Red Fusion Gin vuole rappresentare un viaggio attraverso l'Italia tra il Nord e Sud per incontrarsi al Centro. Il Sud è rappresentato dall'idea dei fondatori di MVP, casertani di nascita, di voler creare un gin con la "Melannurca Campana IGP", un frutto unico presente in Campania da almeno due millenni, raccolto ancora acerbo in autunno per poi essere lasciato sui tipici letti di paglia - detti Toccole - dove vengono girate periodicamente a mano per ottenere un'esposizione al sole equilibrata su tutta la superficie allo scopo di completare la maturazione. Il Nord lo si ritrova nella MVP Spirits, giovane e dinamica azienda di Milano, che commercializza e distribuisce il Southern Red. Il Centro è dove il gin è artigianalmente prodotto dalle sapienti mani di un'eccellenza Toscana quale è la Distilleria Nannoni.