



Il gin che sa di Pappa al Pomodoro!

Nome:	Panmollo 1912 di Nonna Alfa
Produttori:	Dal Piatto al Bicchiere
Metodo:	Cold Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	500ml
Sito:	https://www.dalpiattoalbicchiere.it/
Botaniche:	

Acqua di Mare, Ginepro, Coriandolo, Angelica, Pane artigianale toscano (gluten-free), Pomodoro, Carote, Sedano, Aglio, Basilico, Foglie d'ulivo, Pepe Nero

Gusto

“Panmollo 1912” è un gin davvero unico e incredibile perché riesce realmente a ricreare i sapori tipici della tradizionale Pappa al pomodoro toscana, utilizzando i suoi ingredienti uniti a quelli tipici del gin, compresi l'aglio e il pane, più un tocco di acqua di mare per la sapidità. Esprime il suo massimo potenziale accompagnato a piatti particolarmente sapidi. Ad esempio un ottimo abbinamento è quello con pane, burro e acciughe.

Produzione

“Panmollo 1912” è un gin realizzato a partire da una singola macerazione a freddo di tutti gli ingredienti ad eccezione 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. Tutte le verdure vengono lavorate fresche e non essiccate. Il gin è un prodotto unfiltered, pertanto effettua solamente due filtrazioni naturali per decantazione. Viene portato alla gradazione finale di 40%vol. mediante l'aggiunta di acqua sorgiva e di una piccola parte di acqua di mare che gli dona la giusta sapidità presente nella ricetta originale del piatto. E' 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 arrostiti. 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.