

ACQUEVERDI



Gin dal sapore minerale, con sentori di ginepro ed erbe aromatiche alpine

Nome: Acqueverdi Gin

Produttori: La Valdotaïne

Importatori: Francoli

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 43.00%

Formato: 1000ml

Sito: lavaldotaine.it

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Rami di Ginepro, Fiori di sambuco, Rosa Alpina, Malva Blu, Pino Mugo, Germogli di Pino, Aghi di Abete, Genepi, Genziana

Gusto

Il Gin Acqueverdi si caratterizza per una forte mineralità conferita dall'uso dell'acqua della sorgente "Acqueverdi" e per le particolari note date dalle botaniche tipiche delle Alpi e della Val d'Aosta. Di colore lievemente paglierino, il gin molto aromatico emana sentori di ginepro e di erbe alpine, mentre al palato risulta asciutto e pieno, con un buon equilibrio fra le note resinose e floreali delle erbe.

Produzione

Le botaniche vengono infuse e macerate in alcol separatamente e poi distillate a bassa temperatura, sempre separatamente. I diversi distillati vengono poi uniti con sapiente equilibrio e il tutto viene portato a una gradazione del 43% con l'acqua della sorgente Acqueverdi.

Curiosità

Le Acqueverdi sono acque sorgenti di montagna così ricche di minerali che danno vita a un ruscello dal colore straordinario verde-turchese. Lo spettacolo può essere ammirato a due ore di cammino dalla distilleria dove viene prodotto il Gin Acqueverdi, inerpicandosi sulla montagna retrostante, a circa 1.400m sul livello del mare. Queste acque conferiscono al gin un suo gusto particolare e i produttori stanno pensando di destinare una parte del ricavato della vendita del gin alla protezione e conservazione di questo luogo meraviglioso. Molte delle botaniche, quali la rosa alpina, la malva, il pino mugo, i germogli di pino e il genepy crescono spontanee nel vallone dove scende il ruscello delle Acqueverdi. Il ginepro proviene sempre dalla Val d'Aosta dove è molto diffuso fino a quote di 2.400 metri e le cui bacche sono usate tradizionalmente per insaporire i cibi e per preparare tisane, gelatine e liquori. La ricetta tipica del liquore al ginepro, che non è un gin, prevede non solo la macerazione delle bacche, ma anche di alcuni rametti di ginepro. I produttori hanno attinto a questa tradizione per definire la base del Gin Acqueverdi: bacche e rametti infusi insieme in acqua e alcol e poi distillati.