

GINMILANO



Gin complesso e fresco, con sentori agrumati e floreali

Nome:	GinMilano Dry Gin
Produttori:	Antonio Battisti
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.ginmilano.com/

Botaniche:

Ginepro, Scorze di cedro, Scorze di limone, Scorze d'arancio, Scorze di Mandarino, Melissa, Semi di cardamomo, Rosmarino, Zenzero, Camomilla, Fiori di Lavanda, Valeriana, Angelica, Radice di calamo, Menta, Fiori d'arancio, Fiori di sambuco, Artemisia, Petali di Rosa

Gusto

GinMilano si distingue per le note fresche di arancio e mandarino, unite a quelle delle spezie, con retrogusto amaricante; si tratta di prodotto equilibrato e persistente al palato. Il ginepro è ben presente e bilanciato con le note floreali.

Produzione

GinMilano è un distilled gin. Il ginepro viene messo in infusione ancora fresco; dopo circa sei mesi di infusione si passa alla distillazione, con aggiunta delle botaniche in corrente di vapore. Una volta distillato, il prodotto viene diluito con acqua pura di sorgente delle Dolomiti. Tutti gli ingredienti sono biologici; la base è di alcol ottenuto da grano duro della migliore qualità, a 96,4% vol. Oltre al ginepro, sono 24 le botaniche utilizzate, tra le quali agrumi siciliani.

Curiosità

GinMilano nasce dall'idea di Antonio Battisti, enologo di Latina trapiantato a Milano che da sempre coltiva la passione per i distillati. Il nome è un omaggio alla città che ha permesso la nascita di questo gin, mentre lo stile del logo e della bottiglia evocano le forme e l'eleganza del razionalismo, profondo legame artistico e architettonico che intreccia Milano con le città dell'Agropontino. GinMilano è un viaggio che parte dalle acque pure delle sorgenti delle Dolomiti, passando per le radici di erbe aromatiche di tutta Italia, fino ad arrivare ai profumatissimi agrumi di Sicilia; un viaggio che ha l'intento di abbandonare il concetto di singola territorialità per abbracciare il concetto di Paese.