



Il gin che cattura i sapori della Ribollita toscana!

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

Acqua di Mare, Ginepro, Coriandolo, Angelica, Cavolo, Carote, Pane artigianale toscano (gluten-free), Bietole, Sedano, Fagioli cannellini, Foglie d'ulivo, Cipolla, Aglio, Salvia, Rosmarino, Pepe Nero, Timo

Gusto

“Ribolgin” è un gin più estremo, spinto ed estroso. Un complesso bouquet di profumi e sapori che invadono il palato ed evolvono continuamente, riproducendo il gusto proprio della Ribollita, un piatto tipico della tradizione culinaria toscana. Alle botaniche del gin, si uniscono infatti cavolo, carote, pane artigianale toscano (gluten-free), bietole, sedano, fagioli cannellini, foglie di ulivo, cipolla, aglio, salvia, rosmarino, pepe nero, timo e, infine, acqua di mare per la sapidità. Da provare in abbinamento a cibi di carattere, come salumi, formaggi e arrostiti.

Produzione

“Ribolgin” 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 in infusione. Tutte le verdure vengono lavorate fresche e non essiccate. 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. Il gin è realizzato a mano nella maniera più naturale possibile, senza l'uso di alambicchi, macchinari, filtri, 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. È 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. La Ribollita è un piatto tipico della tradizione culinaria toscana, la cui ricetta affonda le origini nel Medioevo, periodo in cui veniva preparata e consumata dagli strati più poveri della popolazione. Questa zuppa riscaldata e mangiata per parecchi giorni è perdurata nei secoli fino all'attuale piatto, oggi chiamato Ribollita, vero e proprio simbolo della cucina toscana.