



Gin invecchiato in 3 botti diverse, molto morbido, perfetto liscio

| | |
|---------------------|--|
| Nome: | Gin Lù – Barrel Aged Italian Gin |
| Produttori: | Rossella e Lele Saporiti |
| Importatori: | Notwork Production sas |
| Metodo: | Compound Gin |
| Provenienza: | Italia |
| Gradazione: | 55.00% |
| Formato: | 500ml |
| Sito: | www.mi-e-ti.com |
| Botaniche: | Ginepro, Salvia, Liquirizia, Fiori di Rosa Damascena, Ciliegia, Lapsang Souchong, Arance siciliane |

Gusto

In degustazione, risaltano immediatamente i profumi pungenti e resinosi del ginepro selvatico delle colline savonesi, insieme ai toni affumicati e caldi dei legni. Al naso emergono subito anche le note complesse e dolci della Liquirizia e quelle della vaniglia, create dai primi passaggi nel rovere. Dopo qualche istante, affiorano i profumi dolci del tabacco e quelli più amari e secchi del cacao, dati dal riposo in botte di Gelso. In bocca, il passaggio nelle diverse botti dà una prima sensazione calda e profonda di tannini, legni e spezie. Lentamente, al retrogusto, emergono i profumi caldi e dolci della Rosa Damascena e dell'Arancia e i toni affumicati del Lapsang Souchong. Il finale è molto lungo, potente, morbido. Riaffiorano tutti gli aromi delle botaniche e, più leggeri ma persistenti, i sentori di legno e tabacco del tè e dei tre legni dell'affinamento.

Produzione

Gin Lù è prodotto in piccolissimi lotti, con la stessa cura artigianale e la raffinata tecnica della doppia distillazione sottovuoto, utilizzate per Mi&Ti. Le sette botaniche sono prima fatte macerare separatamente in basi alcoliche di altissima qualità da grano biologico, poi miscelate secondo la ricetta esclusiva e proprietaria e infine nuovamente distillate sotto-vuoto nel Rotavapor. La distillazione sotto vuoto a bassa temperatura permette di estrarre gli aromi delle botaniche più delicate, preservandone le caratteristiche ed i profumi originali. Il distillato viene portato a una gradazione alcolica pre-invecchiamento di 57%, con l'aggiunta della purissima acqua della fonte "Lurisia". Durante l'invecchiamento in botte, il gin perde un paio di gradi, arrivando alla gradazione definitiva di 55%, come un vero distillato full-proof. L'affinamento in botte è realizzato, con un processo unico al mondo, frutto di una ricerca minuziosa e appassionata e simile alla tecnica della "batteria" utilizzata per aromatizzare l'Aceto Balsamico di Modena. Il distillato viene infatti passato in tre legni diversi – Rovere, Gelso, Ginepro - con tempi di invecchiamento, misura delle botti e modalità di preparazione delle stesse diversi per ogni fase e legno. Le botti di ginepro, sono imberborate con il Royal Lapsang Souchong, il pregiato e potente tè affumicato del Fujian, utilizzato anche come botanica nella ricetta del gin. Il primo passaggio, nel rovere del Limousin, dà al distillato intense note vanigliate e caramellate ed ammorbidisce i toni delle botaniche più pungenti e speziato.

Curiosità

Gin Lù, come gli antesignani Gin Mi e Gin Ti, viene prodotto in piccoli lotti con la massima cura, l'attenzione per i dettagli e con materie prime di altissima qualità in un piccolo paese sulle colline savonesi, Cengio. I gin di Rossella e Lele Saporiti sono il risultato di un lavoro in sinergia tra professionisti dal mondo del Food & Beverage: Alessandro Pancini e Luca Graffo di Origine Laboratorio insieme a Tommaso Coppo, Chef e Head Barman del Drop Cafè di Casale Monferrato. L'originale bottiglia in vetro nero, serigrafata con le immagini delle botaniche utilizzate per il distillato, è stata creata dall'artista Elena Doria. Il cartellino sul collo delle bottiglie indica il lotto



e la numerazione progressiva. I primi due gin, Mi & Ti, rappresentano i due coniugi saporiti, lui amante del Martini e lei del Gin Tonic, mentre Lù rappresenta "l'altro", cioè un differente modo di bere gin: liscio! Gin Lù infatti è un ottimo after-dinner, complesso e caldo, ma on the rocks è anche un fantastico aperitivo, tanto più se accompagnato da una fetta di arancia o da una ciliegia al Maraschino, come consigliano gli stessi produttori.