



Il gin infuso con le uve dell'Amarone della Valpolicella.

Nome:	AmaGin
Produttori:	Amarzen Srl
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	500ml
Sito:	https://amagin.it
Botaniche:	Ginepro, Buccia d'Uva da Amarone, Liquirizia, Cannella Cassia, Vino Amarone, Bergamotto

Gusto

AmaGin ha un carattere aromatico e floreale, il retrogusto rimane speziato e agrumato. AmaGin risulta secco ed elegante, ben bilanciato dalle note aromatiche e floreali dell'uva che si sposano con quelle del ginepro. Le altre botaniche aiutano a comporre il retrogusto speziato e agrumato che completa la sensazione al palato. Secco sì, ma con cenni di morbidezza particolarmente piacevoli e un gusto complessivo peculiare e ben riconoscibile.

Produzione

Le bacche di Ginepro vengono infuse in alcool puro e distillate in tradizionale alambicco a vapore. Il distillato viene poi completato dal Mastro Distillatore con botaniche ed ingredienti selezionati tra i quali l'estratto di vinaccia diraspata di uve atte a divenire Amarone della Valpolicella DOCG. L'essenza di AmaGin si esprime in 40 gradi alcolici per 5 botaniche distillate con tecnica di infusione a freddo in alcool puro e acqua.

Curiosita

L'essenza di AmaGin nasce da botaniche selezionate e dall'estratto di vinaccia diraspata di uve atte a divenire Amarone della Valpolicella DOCG. La sapiente distillazione, unica e artigianale, lo colloca tra i prodotti più originali del suo territorio. AmaGin è custodito in un'elegante bottiglia avvolta dalla rappresentazione serigrafica in rilievo creata a mano dall'artista contemporaneo Serafino Rudari, che si ispira all'antica storia Shakespeariana di Giulietta e Romeo. La distilleria in cui AmaGin prende vita, le cui origini risalgono al 1852, è dotata di tradizionali alambicchi in rame alimentati con il sistema a vapore e sovrastati da splendide colonne di rettifica a piatti, anch'esse rigorosamente in rame. I Mastri Distillatori, giunti alla quinta generazione, non hanno voluto introdurre sistemi di automazione del processo, ritenendo che l'unico strumento veramente affidabile per poter distinguere le complesse composizioni aromatiche del Gin sia il loro olfatto.