



Il gin tradizionale incontra il vino Barolo delle Langhe.

Nome:	BaròGin Premium Distilled Dry Gin
Produttori:	Langa Spirit srl
Metodo:	Distilled Dry Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.langaspirit.it/

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Coriandolo, Cardamomo, Vino Barolo, Botanica segreta

Gusto

BaròGin si presenta con un colore scuro con riflessi aranciati. Un gin tradizionale, dove il Ginepro Alpino spicca subito al palato. Si percepisce la freschezza data da coriandolo e cardamomo, mentre per ultimo si apre la struttura del Barolo con un'ottima persistenza di aromi, con note di vaniglia e spezie. Al naso, oltre al Ginepro e alle fresche note agrumate di coriandolo e cardamomo, sprigiona il bouquet di sentori floreali e fruttati del vino. Ben bilanciato e facile da bere.

Produzione

BaròGin è distillato in alambicco in rame discontinuo del 1700 alimentato con fuoco a legna. Oltre alle botaniche selezionate, vi viene aggiunto vino Barolo di pregio. Prodotto artigianalmente in piccoli lotti, non contiene aromi artificiali, coloranti o oli essenziali e viene leggermente filtrato.

Curiosità

Langa Spirit, nasce dalla passione per l'arte della distillazione, delle tradizioni e degli antichi sapori del territorio nel quale nasce: Le Langhe, Piemonte. La sua mission è di creare prodotti il più ecosostenibili possibile. BaròGin, nasce da ricerche effettuate sulla nascita del Gin Italiano, su manuali storici del 1550 quando il Vino e il Ginepro erano alla base del Gin. Da qui l'idea di far riemergere gli antichi sapori caratterizzando il Gin con i sentori speziati e fruttati del vino rosso. Il legame con il territorio li ha condotti al Barolo. La sua particolarità è che, essendo un prodotto vivo, proprio come il vino Barolo, a ogni produzione può presentarsi in maniera leggermente diversa. Sarà dunque l'annata a scandire le sfumature delle produzioni.