



Gin secco con forti note di ginepro, con yuzu e tè Lapsang Souchong

Nome:	Mi&Ti - Gin Mi
Produttori:	Rossella e Lele Saporiti
Importatori:	Notwork Production sas
Metodo:	Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	50.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.mi-e-ti.com
Botaniche:	

Ginepro, Salvia, Liquirizia, Rosa, Limone, Yuzu, Lapsang Souchong

Gusto

Un gin in cui domina il ginepro, utilizzato per l'80% del blend, deciso, originale e unico grazie all'aggiunta dello yuzu, il caratteristico e profumato agrume giapponese, e del tè Lapsang Souchong. In apertura si coglie immediatamente il profumo del ginepro selvatico delle colline savonesi, complesso, resinoso, quasi pungente, i cui toni speziati sono avvolti dagli aromi legnosi e dolci della liquirizia. Al naso emerge subito anche il limone della riviera, i cui toni aspri sono tuttavia smorzati e resi più ampi e complessi dall'aggiunta della scorza di yuzu. Il frutto giapponese sprigiona un profumo elaborato e sofisticato, che richiama altri agrumi (pompelmo, arancia) ma soprattutto i toni tropicali, leggermente dolci, del frutto della passione. In bocca riaffiora forte il ginepro, accompagnato dal caratteristico profumo intenso e secco del Lapsang Souchong, il caratteristico tè affumicato proveniente dalle montagne della regione cinese del Fujian. Il finale è lungo e secco, in perfetto equilibrio fra i toni dolci di liquirizia e rosa, quelli pungenti e freschi del ginepro e degli agrumi e i sentori di legno e tabacco del Lapsang Souchong.

Produzione

Mi&Ti sono una coppia di gin distillati con cura artigianale in piccoli lotti a Cengio, nelle colline savonesi. Hanno una radice comune, data dall'uso di cinque delle botaniche più "classiche" del gin – ginepro, salvia, liquirizia, rosa e limone – ma si differenziano nei profumi e nel gusto, per l'uso di alcune essenze specifiche (yuzu e tè Lapsang Souchong per il Gin Mi, camomilla e ciliegia per il Gin Ti) che danno a ognuno dei due distillati un carattere diverso e molto specifico. Anche la gradazione alcolica è differente: 50 gradi per Gin Mi, 45 per Gin Ti. Le botaniche - raccolte direttamente nell'entroterra Ligure o importate dall'Asia (il tè dalla Cina, lo yuzu dal Giappone) sono prima fatte macerare separatamente in basi alcoliche di altissima qualità da grano biologico, poi miscelate secondo una ricetta esclusiva e proprietaria ed infine nuovamente ri-distillate.

Curiosità

Trent'anni di vita insieme, due personalità differenti, due lavori diversi, ma una passione in comune e tanti Martini e Gin & Tonic bevuti insieme. Rossella e Lele Saporiti, con divertimento, ma da veri intenditori, hanno trovato la ricetta ideale per una coppia di vita... e di gin. Dopo aver girato il mondo, per piacere e per lavoro, ricercando e sperimentando i migliori gin (e bar), hanno deciso di creare la prima coppia di Gin – Mi & Ti – studiati specificatamente per esaltare rispettivamente le caratteristiche del classico Martini Cocktail e del perfetto Gin & Tonic. Gin Mi è offerto in una originale bottiglia in vetro nero, serigrafata con le immagini delle botaniche utilizzate per il distillato, creata dall'artista Elena Doria. Il cartellino sul collo delle bottiglie indica il "batch" e la numerazione progressiva per ogni bottiglia. Gin Mi è un distillato molto secco, quasi pungente. I profumi intensi e complessi delle botaniche orientali, permettono di creare dei cocktail molto caratterizzati e decisi. La gradazione alcolica "full proof", esalta la presenza del gin nei cocktail più importanti e



permette anche la degustazione del distillato in purezza o On The Rocks. Come best serve per Gin Mì è suggerito un Martini Cocktail classico e molto secco, valorizzato dalla predominanza del ginepro e degli agrumi, ma originale e unico e per le interessanti note di tabacco del Lapsang Souchong e per gli aromi complessi dello yuzu.