



Gin del Trentino fresco, morbido e aromatico

Nome:	Luz Gin
Produttori:	Distilleria Marzadro, Leonardo Veronesi
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Botaniche:	Ginepro, Alloro, Olivo, Asperula, Rosmarino, Salvia, Salvia Sclarea, Mentuccia Comune, Limone

Gusto

L'assenza di filtrazione rende Gin Luz molto morbido e persistente. Si tratta di un gin molto fresco e aromatico, abbastanza secco con note balsamiche e note floreali che si accompagnano a quelle del ginepro.

Produzione

Le nove botaniche di Gin Luz vengono messe in infusione separatamente in alcol di origine cerealicola per un tempo che varia dalle 12 alle 96 ore a seconda della botanica. Ogni infuso viene poi distillato singolarmente con un alambicco discontinuo a bagnomaria da 1000l. i singoli distillati vengono miscelati assieme nelle opportune proporzioni e il tutto viene portato alla gradazione del 45% vol. con l'aggiunta di acqua proveniente dal Monte Baldo, in Trentino. Il gin viene dunque imbottigliato senza essere filtrato.

Curiosita

Leonardo Veronesi è un noto bartender italiano, fondatore del Rivabar di Riva del Garda e dell'High Quality Drink Cocktail Club. Iniziò i primi esperimenti che porteranno alla creazione di Gin Luz nel 2013, divertendosi a unire varie tipologie di botaniche, primo tra queste il ginepro, lasciandole in macerazione nella vodka. Allo scopo poi di raggiungere il suo obiettivo si è affidato alla Distilleria Marzadro per la distillazione del gin.