



Gin italiano in stile messicano, infuso con agave.

Nome: Gin 26 Due Mex

Produttori: Evio Scopano

Metodo: Compound Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 40.00%

Formato: 500ml

Botaniche:

Ginepro, Angelica, Agave

Gusto

Gin 26 Due Mex è un gin abbastanza delicato, infatti si presta all'abbinamento con il pesce crudo, liscio o nel Gin Tonic. La sua caratteristica è il forte aroma di agave che si bilancia con le note del ginepro.

Produzione

Gin 26 Due Mex è compound gin, realizzato attraverso la macerazione a freddo delle botaniche in alcol di cereali, nello specifico questo viene prodotto con la pianta di agave. Il gin non viene filtrato per mantenere inalterato tutto l'aroma generato in fase di macerazione e per preservare il caratteristico colore ambrato.

Curiosita

Il creatore di Gin 26 Due Mex, da sempre appassionato di gin, ebbe l'idea di crearne uno proprio mentre si trovava ad Eindhoven in una giornata grigia e per la prima volta entrò in una gineria. Con questo progetto ha voluto unire l'amore per i viaggi al gin, facendo rivivere ad ogni sorso le terre si è recato, personalizzando il distillato con l'aroma di un prodotto caratteristico del logo a cui è associato. Il primo che produce è Gin 26 Due Mex, ispirato al viaggio più emozionante della sua vita, avvenuto nel 2015 in Messico. Il gin si contraddistingue quindi per i suoi sentori di agave, pianta tipica locale dalla quale si ricavano due dei prodotti più famosi: il mezcal e la tequila.