



Gin con botaniche collinari profumate con Amarone della Valpolicella

<b>Nome:</b>	GrapeHeart Gin
<b>Produttori:</b>	Enjoy Valpolicella SRL
<b>Metodo:</b>	Cold Compound Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	40.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.grapeheartgin.com">www.grapeheartgin.com</a>
<b>Botaniche:</b>	

Ginepro, Salvia, Issopo, Elicriso, Lavanda, Sambuco, Verbena, Timo Cedrino, Rosmarino, Menta

### Gusto

Al naso GrapeHeart Gin si presenta intenso e ammaliante: le piante officinali e i fiori fanno subito il loro ingresso, lasciando poi spazio al profumo balsamico del ginepro. Al palato la componente floreale permette un'entrata morbida, rinfrescata poi dai sentori citrici di verbena e timo cedrino. Gradualmente acquista importanza il carattere secco del ginepro, mentre in chiusura emerge la componente amara delle erbe. La profumazione all'Amarone lega le botaniche collinari rendendo il gin ben equilibrato e armonioso.

### Produzione

GrapeHeart Gin è prodotto con 13 botaniche collinari, quindi principalmente fiori ed erbe officinali. Dopo l'essiccazione le botaniche vengono profumate con "Amarone della Valpolicella", infatti viene lasciata depositare su di esse una rugiada di Amarone tramite un sonificatore a ultrasuoni. Le botaniche vengono quindi macerate a freddo in alcol di cereali. Per esaltare le note più secche viene aggiunto al compound un distillato ottenuto dalle sole botaniche macerate, poi il gin viene portato a gradazione con l'aggiunta di acqua di fonte.

### Curiosita

GrapeHeart Gin nasce, come tutte le buone idee, al bar! Per la precisione in enoteca. Dopo una degustazione di vini veneti, da dove provengono i creatori del gin, dal Valpolicella Classico all'Amarone è stata loro proposta come chiusura una grappa all'Amarone, che puliva sì la bocca, ma appesantiva la già intensa degustazione. Essendo appassionati di gin avrebbero preferito un gin tonic che rinfrescasse la bocca con aromi floreali e balsamici. Quindi si sono detti: perché non creare un nuovo prodotto che si ispiri ai profumi delle colline e che si leghi bene all'eccellenza del nostro territorio, l'Amarone della Valpolicella? Così è nata l'idea di GrapeHeart gin. Il nome "cuore d'uva" vuole omaggiare questo connubio tra il mondo del vino e quello dei distillati. In miscelazione si consiglia l'uso di toniche neutre o di Ginger Beer delicate, con guarnizioni minimali. Da provare in purezza in un bicchiere refrigerato. Lasciar respirare la bottiglia con il tappo aperto per 5 minuti dopo l'apertura.