

{GINRAW



Gastronomic Gin balsamico con note floreali e speziate

Nome:	Gin Raw
Produttori:	Mediterranean Premium Spirits Srl
Importatori:	Onesti Group
Metodo:	Gastronomic Gin
Provenienza:	Spagna
Gradazione:	42.30%
Formato:	700ml
Sito:	ginraw.com

Botaniche:

Ginepro, Buccia di Limone, Buccia di Cedro, Alloro, Cardamomo Nero, Lime Kaffir, Coriandolo

Gusto

Al naso Gin Raw è intenso e aromatico, con note agrumate e floreali molto fresche bilanciate con il ginepro. Al palato si presenta corposo ed è caratterizzato da note floreali e speziate con una sottile sfumatura di fumo. Freschezza e calore coesistono con uno sfondo balsamico, caratteristico del ginepro. Il finale è lungo e piacevole.

Produzione

Il distillato di ginepro fatto in un classico alambicco viene combinato con altri sei distillati, uno per ognuna delle altre botaniche, fatti con una Rotaval gastronomica. Il tutto viene portato a gradazione e poi viene lasciato riposare.

Curiosità

Gin Raw nasce dall'idea di due imprenditori e amici che, mentre stavano bevendo gin tonic Gin Tonic, si chiesero perché nessun gin fosse all'altezza degli standard gourmet di Barcellona e decisero di crearne uno. Hanno coinvolto nel progetto uno chef, Xano Saguer, un sommelier, Sergi Figueras, un barman, Javier Caballero, e un profumiere, Rosendo Mateu. Hanno provato centinaia di ricette fino a quando, dopo un lungo sorso, qualcuno ha esclamato: "Questo è lo spirito di Barcellona!". Gin Raw viene prodotto in piccoli lotti da 5.000 bottiglie. Il packaging è ricco di dettagli: il corpo della bottiglia presenta un effetto satinato, che ricorda la bassa temperatura, caratteristica del processo di elaborazione di questo gin. Il tappo è di legno di frassino completato da una sfera di alluminio. Per quanto riguarda la gamma cromatica, i suoi riflessi ocra assomigliano al sole del Mediterraneo. Gin Raw è stato concepito per palati esigenti, consentendo l'esplorazione di tutte le sue sfumature quando si beve liscio o con ghiaccio, in un Gin Tonic o come base per i cocktail più creativi. Inoltre è stato sviluppato perché sia un complemento perfetto per abbinamenti gastronomici e sofisticate creazioni culinarie, per questo motivo viene definito "gastronomic gin".