



Gin molto morbido, con forti note di ginepro e un finale piccante

<b>Nome:</b>	Point Five Gin
<b>Produttori:</b>	Distillerie Bonollo, Torrita di Siena, Michele Nicola Schirripa e Luca Vannini
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	41.50%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.pointfive.it">www.pointfive.it</a>
<b>Botaniche:</b>	Ginepro, Radice di Angelica, Zenzero, Arancia Dolce

## Gusto

Point Five Gin si allontana dal tradizionale alcol di grano e utilizza l'alcol da vino che conferisce una morbidezza sia al palato sia all'olfatto coadiuvata dalla presenza dell'arancia dolce. La tradizionale componente del ginepro è molto persistente. Il gusto rimane asciutto grazie alla presenza dell'angelica con un finale piccante dato dallo zenzero.

## Produzione

La base alcolica che si è scelta per Point Five Gin deriva dal vino. Il sistema di distillazione prevede un passaggio in 6 colonne di distillazione, ciascuna delle quali ha 10 cupole di condensazione. Il prodotto che ne risulta è un alcol purissimo a 96° circa. A questo in un secondo momento sono aggiunte le botaniche.

## Curiosita

Point Five è un brand creato da due giovani viterbesi, Michele e Luca, che per passione hanno deciso di entrare nel mercato delle bevande alcoliche "indipendenti", in forte espansione in Italia. Si ispira alla tradizione alchemica italiana e nasce dalla volontà di produrre bevande alcoliche partendo dall'alcol da vino. L'idea di produrre e commercializzare distillati e' venuta a Michele, volto noto nell'ambiente dei locali e della vita notturna viterbese, che ha subito coinvolto Luca, da anni ormai residente a Londra ma sempre legato alle sue origini viterbesi anche attraverso la società di famiglia Laboratoriorosso. Quest'ultima si occupa di comunicazione a tutto campo ed è direttamente coinvolta nell'iniziativa di Point Five. Il nome di questo brand si ispira al fatto che il gin Point Five ha una gradazione alcolica con il mezzo grado (41.5°), oltre al fatto che gli ingredienti di questo gin sono proprio 5 (quattro botaniche e alcol di vino).