

MENEGIKS GIN



Gin italiano con acqua di mare e sentori di menta e ginepro

Nome:	Gin Menegiks
Produttori:	Menegiks di Ergin Allko
Importatori:	Eleven Trade
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.menegiks.com
Botaniche:	

Ginepro, Acqua di Mare, Lime, Menta Piperita, Capperò

Gusto

Menegiks Gin si presenta gentile, con una calda e delicata sapidità apportata dall'acqua di mare. Il ginepro utilizzato proviene dalle foreste balcaniche del territorio albanese, dove cresce particolarmente resinoso e questa sua caratteristica dona al gin accentuate note balsamiche. Al naso si distinguono note fresche di lime e menta piperita. Al palato prevale la sapidità, non eccessiva, che esalta i sentori balsamici e agrumati guidando verso un finale fresco di menta delicata e sapida, permettendo al gin di vantare una equilibrata complessità.

Produzione

Si tratta di un Distilled Gin di origine agricola di puro grano. Il ginepro viene distillato in un alambicco tradizionale. Ogni altra singola botanica viene messa a freddo in infusione alcolica (alcol di puro grano) e per ognuna si procede con distillazioni separate in alambicchi tradizionali, tranne che per la menta piperita, la quale segue un processo di compound. Al gin viene aggiunta acqua di mare purificata che dona al gin il gusto umami. Questo metodo di produzione e l'alta qualità delle materie prime rendono questo Menegiks Gin unico nel suo genere.

Curiosità

Il nome Menegiks è un assonanza, un gioco armonico di suoni, forme e colori, che ci ricorda le correnti costanti e le maree. La bottiglia di forma conica, con linee squadrate e angoli acuti ricorda un veliero. L'acqua di mare è microbiologicamente pura perché sottoposta ad un accurato processo di purificazione a freddo; è ricca di preziosi minerali e oligoelementi; umami è il gusto. Il produttore, spinto dall'amore per il mare e la passione per questo distillato, ha voluto creare un prodotto unico nel suo genere. Avvalendosi dell'esperienza dei mastro distillatori triestini è riuscito a catturare e imbottigliare il carattere del mare e i freschi profumi della costa intrecciandoli con la grazia balsamica delle foreste balcaniche, dalle quale proviene il ginepro, particolarmente resinoso. Menegiks Gin, liscio o miscelato, può accompagnare piatti a base di pesce ed è utile anche nei processi di lavorazione in cucina come insaporitore della materia prima. Consigliato liscio, servito freddo, oppure in un classico gin tonic con una scorza di lime e una fogliolina di menta.