



Compound non filtrato con note di bergamotto

Nome:	Ginberg Authentic Italian Gin
Produttori:	Officina Degli Infusi
Metodo:	Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.officinadegliinfusi.com

Botaniche:

Ginepro, Bergamotto DOP di Calabria, Rosmarino, Camomilla, Coriandolo, Cardamomo, Liquirizia, Zenzero, Pepe di Timut

Gusto

Ginberg è ricco e intenso al palato, molto sapido e fresco. Lascia in bocca un persistente sapore leggermente amaro, ma piacevole per via della prevalente nota di bergamotto che contraddistingue il gin. Al naso è complesso con prevalenti note di bergamotto unite a note erbacee e speziate.

Produzione

Ginberg è un gin artigianale Cold Compound. Viene preparato partendo da una base di morbido alcol di origine cerealicola, con una gradazione alcolica di 96.5% Vol, vengono poi aggiunte le varie botaniche a freddo, infuse singolarmente. Gli infusi vengono uniti in proporzione e non vengono filtrati così da preservare tutto l'aroma estratto e il colore rilasciato naturalmente dalle botaniche in macerazione. E' una tecnica risalente al periodo del Proibizionismo, quando venivano preparati i cosiddetti "bathtub gin" seguendo proprio questo procedimento. L'acqua usata per abbassare la gradazione alcolica al 43% Vol è un'acqua di sorgente che sgorga a quasi 2000 metri di altitudine, non distillata né filtrata.

Curiosita

Officina Degli Infusi nasce da una forte passione per gli spirits, per il buon bere e dall'idea di creare qualcosa di unico e inconfondibile. E' un'azienda giovane, nata nel 2020 in Calabria, che vuole far riemergere le vecchie tradizioni locali partendo dalle materie prime fino alle lavorazioni.