Arriva Rivo Gin, il gin del Lago di Como

rivo-gin-8cc9da4e

Rivo Gin è un nuovo "foraged gin" che viene distillato utilizzando 12 specie botaniche, che includono rari ingredienti raccolti a mano direttamente nei prati attorno al **Lago di Como**. Viene distillato utilizzando **12 specie botaniche**, che includono rari ingredienti raccolti a mano: esperte etno-botaniche eseguono la raccolta e certi?cano la provenienza delle erbe, in modo che vengano scelti gli ingredienti migliori e garantita la qualità necessaria.

Si deve camminare per molti chilometri lungo le pendenze delle montagne del Lago di Como per arrivare nel posto giusto. Una volta lì, si può iniziare la ricerca. Richiede tempo ed abilità, ma la gioia del raccolto appaga la fatica. "Foraging" è l'arte di cercare le botanicals direttamente in natura. Tra le specie botaniche raccolte vi sono **Timo serpillo, Melissa, Santoreggia, Pimpinella** e altre, che insieme a **Ginepro, Coriandolo, Cardamomo e Angelica** costituiscono il bouquet di gusto di Rivo Gin.

Un gin magico - Per secoli, donne locali hanno cercato nei prati attorno al Lago di Como erbe e ?ori per preparare medicine e rimedi. La storia le chiamerebbe streghe. Ed è proprio l'elemento delle streghe e della magia che ha ispirato il **packaging**: linee geometriche si inseguono per creare ?gure astratte, che nei dettagli riprendono due elementi del territorio, le montagne e le onde del lago. L'idea era creare un design che richiamasse l'artigianalità italiana, ma che al contempo fosse moderno e capace di presentarsi a livello internazionale.

Il prodotto - Produzione: Distilled Gin Rivo Gin è un distillato orgogliosamente prodotto in Italia. La distillazione avviene in alambicco discontinuo in rame a bagnomaria. Una volta raccolta, ciascuna erba fresca viene direttamente immessa in soluzione idroalcolica separata a 50°per 48 ore. Successivamente, ciascuna botanica viene pressata e ciascun infuso ottenuto distillato.
Ciascuna specie botanica è gestita separatamente, distillata individualmente e poi assemblata gradualmente con le altre. La distillazione avviene in piccoli batches per garantire la migliore qualità in ogni bottiglia. Rivo Gin ha un volume alcolico di 43%. L'alcol utilizzato è di cereali (grano) e ovviamente Italiano.

Note di degustazione - Rivo Gin si presenta con una aroma balsamica caratterizzata da note ?oreali e fruttate accompagnate da leggeri sentori di sottobosco. Il sapore è complesso ma morbido, ricco di sentori fruttati, speziati e di erbe, con un ?nale lungo e caratterizzato da note botaniche. La Melissa, insieme al timo, dà la connotazione di gusto principale a Rivo Gin.