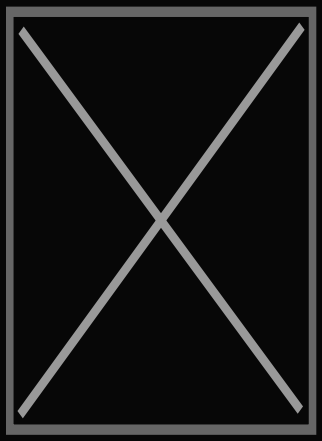
Ginepraio, il gin 100% biologico e tracciabile in ogni ingrediente

foto-ginepraio-alta-risoluzione-3-rosa-3e0e2e37

Ginepraio è il London Dry Gin 100%biologico che parla toscano. Frutto della collaborazione tra Levante Spirits e Distillerie Deta, a Barberino Val d'Elsa in provincia di Firenze, nasce grazie ad un alambicco discontinuo in rame, affettuosamente chiamato Lapo. Ginepraio rispecchia il suo territorio e garantisce la provenienza di ogni ingrediente: il nome è ispirato al vecchio detto "cacciarsi in un ginepraio" (riportato anche in etichetta con la definizione da vocabolario), modo informale per descrivere una situazione complicata da cui è difficile uscire, rimandando alla scommessa di Levante Spirits di scegliere ed utilizzare esclusivamente materie prime rigorosamente certificate toscane e biologiche.

Ginepraio è un gin toscano e la sua territorialità viene garantita esclusivamente con la tracciabilità, a differenza di altri gin in commercio. Infatti la vera rivoluzione di questo prodotto fortemente legato al concetto di terroir e 100% biologico,è il fatto di essere l'unico gin al mondo la cui tracciabilità di alcool e piante territoriali è totalmente certificata da organismi di controllo.

Sette le botaniche usate, che racchiudono i sentori e i colori del paesaggio toscano, tutte rigorosamente certificate, toscane e biologiche. L'alcool di base, proviene da grano coltivato nella zona del Mugello; mentre le botaniche, fra cui ginepro, rosa canina ed elicriso, provengono dalla Maremma, dalla Val D'Orcia passando per il Chianti. Un prodotto per gli amanti del buon bere, attenti alla provenienza di ciò che degustano schietto e senza compromessi, proprio come i Toscani.



Spirito Toscano

Per la sua realizzazione al Master Distiller si è affiancato Enzo Brini, co-fondatore di Levante Spirits, enologo toscano e proprietario di un’azienda vitivinicola a Montepulciano certificata bio dal 1990. Le infusioni variano dai 7 ai 10 giorni; dopodiché vengono unite e distillate tramite Lapo, l’alambicco discontinuo da 300 l, per poi essere lasciate riposare al buio per 2 mesi prima dell’imbottigliamento.Un gin, quindi, che per le sue peculiarità s’ispira al mondo del vino ed è pensato per gli appassionati del settore.

Note e degustazione

Il distillato si presenta all’esame visivo limpido come ogni London Dry Gin che si rispetti; all’esame olfattivo emerge la nota artigianale per via di un forte stacco del ginepro selvatico sulle altre botaniche. In un secondo momento, si avvertiranno i sinuosi sentori di rosa canina.In bocca torna spiccato il ginepro; in seconda battuta, oltre alla rosa, si avvertirà la nota balsamica tipica dell’elicriso per un finale persistente dalle note lievemente agrumate.

Mixology

Ginepraio si adatta a ogni preparazione di drink a base gin. Esprime al meglio il suo carattere fortemente distintivo nel Martini Cocktail e nel Negroni (intramontabile classico con il quale si vuole omaggiare il suo inventore fiorentino, il Conte Negroni). Un gin che vuole diventare punto di riferimento per una clientela colta ed esigente, attenta al buon bere e alla territorialità dei prodotti.Perfetto da gustare secco per godere a pieno del suo sapore, con gli aromi floreali e le note agrumate; in miscelazione invece esalta il carattere del drink con cui si sposa, specialmente nel caso di Martini e Negroni.Non per nulla fu proprio del Conte Negroni l’idea di rinforzare il classico Americano con il gin, intuizione che avrebbe dato origine al più famoso aperitivo italiano.Ginepraio ne celebra l’inventore, forte del suo spirito toscano.

Il packaging

La bottiglia scelta per Ginepraio ricorda volutamente una flebo ospedaliera, poiché in passato il gin

era usato nella cura delle malattie renali e gastrointestinali. La label riporta la definizione da vocabolario del termine ginepraio, nelle sue due accezioni.

Levante Spirits

Levante Spirits nasce dall’incontro di Fabio Mascaretti ed Enzo Brini a un Master universitario a Firenze. L’amore verso il buon bere e la voglia di fare imprenditoria, li porta a buttarsi in questo progetto. L’azienda s’ispira al vento di Levante, timone di molti marinai ed esploratori. Se allora conduceva a mondi esotici e favoriva scambi di merci, oggi la sua guida regala nuovi stimoli per la produzione di liquori e distillati. Levante Spirits segue il vento della scoperta. Rivisitando le ricette tradizionali di liquori e distillati, offre prodotti dal carattere audace e dal gusto inedito. La sua filosofia è che solo attingendo dalla nostra ricchezza storico-territoriale si possa fare davvero innovazione.