# Nasce Argintum 925, il gin dell'Argentario toscano

argintum925-2-aec537da

Il sapore dell’estate, gli odori del Tirreno, il piacere della manualità toscana. Questi gli elementi rinchiusi in ogni bottiglia di Argintum 925, il primo gin dell’argentario, nato dall’esperienza di Simone Alocci, titolare del più celebre cocktail bar della penisola maremmana, lo “Sparkling American Bar” di Porto Santo Stefano, unico locale grossetano inserito nella prestigiosa guida Bar Gambero Rosso.

Nato dal desiderio di poter raccontare un territorio, questo gin racchiude in sé le botaniche tipiche di queste terre, come rosmarino, mirto, salvia, oltre alla nota agrumata del limone. Un Maritime gin dall’orgogliosa origine toscana, che vuol raccontare una terra e permettere di vivere l’estate tutto l’anno. Ogni bottiglia infatti viene etichettata e prodotta manualmente all’interno della regione.



*“Penso che negli ultimi anni i cocktail bar di livello si distinguano sempre più per la capacità di creare i propri ingredienti, tra infusioni, fermentazioni e preparazioni homemade”* racconta **Simone Alocci**. *“Il mio obiettivo è portare ancor più in là questa unicità nell’esperienza del consumatore, mettendolo in condizione di gustare un distillato territoriale, che si possa provare a contatto con il mondo cui appartiene. Molti di noi, quando viaggiano, hanno piacere a bere vini del territorio: sono convinto che anche sul gin si possa sviluppare un turismo gastronomico simile, come dimostra anche la grande attenzione da parte della stessa industria vitivinicola a questo comparto”*

conclude il bartender dello Sparkling.

Come utilizzare dunque Argintum 925? In maniera semplicissima, come base per un “ArginTonic”, oppure sperimentando come nel caso di “Argintum Fizz”, a base di Argintum 925, Ansonica infusa al rosmarino, spremuta d’arancia chiarificata, zucchero e soda.