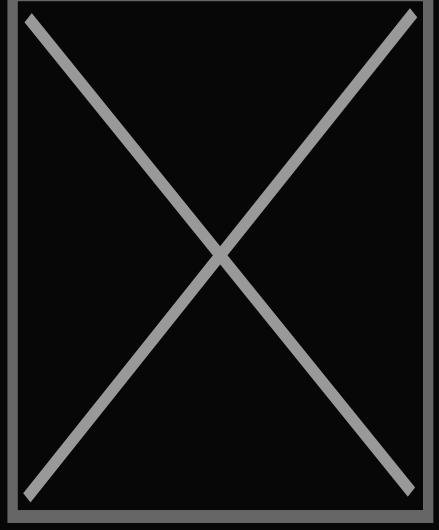
ArGINtum Mare d’Inverno, una edizione speciale in appena 100 bottiglie

argintum-mare-dinverno-6-be8d0115

Il mare d’inverno è uno spettacolo per pochi: onde alte e spiagge silenziose, colori argentei, brezze tanto fredde quanto profumate. Questo è il mondo che ispira la nuova edizione di ArGINtum 925, Mediterranean Gin prodotto da Simone Alocci, Bar Manager dello Sparkling American Bar. Si chiama ArGINtum Mare d’Inverno ed è una **special edition da sole 100 bottiglie** che riprende la tradizione dei marinai di conservare il Gin nelle botti per scaldarsi nelle notti fredde durante i viaggi in mare. **Il gusto delle solite botaniche**, stavolta raffinate però dal legno, così da godersi l’Argentario tutto l’anno.

“ArGINtum Mare d’Inverno nasce, al di là della proclamazione di un successo raggiunto in così poco tempo dal suo precedessore, soprattutto per contestualizzare l’antica tradizione del trasporto marittimo nello spedire e conservare i distillati in barili di legno già nel XVIII secolo” racconta il proprietario dello Sparkling American Bar di Porto Santo Stefano (in provincia di Grosseto). *“Ciò accadeva già con il rum, ma fu significativo il fatto che, se ai marinai era riservata una dose quotidiana di quest’ultimo (il TOT), gli ufficiali dimostravano una maggiore preferenza per il più raffinato Gin”.*

[caption id="attachment_196649" align="alignright" width="221"]  foto di Mike Tamasco[/caption]

Per questa nuova referenza si passa ad una **bottiglia più marinaresca, di vetro verde scuro, e a un'etichetta ispirata alle vecchie mappe nautiche**, realizzata dal giovane artista campano Alfredo del Bene, in arte The Animismus.

Da un Gin estivo e mediterraneo a uno invernale, da meditazione, che nasce **dopo un affinamento in botti di rovere, precedentemente utilizzate per il brandy Humilem**, che gli conferisce profumi più intensi e note marcatamente più complesse sul profilo aromatico. Sfumature che lo rendono un **prodotto perfettamente in linea con le temperature di questi giorni**.

ArGINtum Mare d'Inverno non è per tutti: nasce infatti in una **un'edizione limitata di sole 100 bottiglie**, perfette come regalo natalizio o per un drink pre cena delle feste, come ci racconta Simone Alocci *"Perfetto in un Hanky-Panky o in un Martinez, così come in un Gin and It utilizzando Vermouth più robusti, o anche in drink più citrici come in un classico Gimlet. Potete utilizzarlo in sostituzione di un Whisky twistando magari un OldFashioned o, perché no, pure in un classico Highball con Ginger Ale e qualche dash del vostro bitter preferito. Le rotte sono tante, bisogna soltanto capire le dinamiche del viaggio e delle avversità del mare in tempesta".*