Gin District, ecco i tre gin che celebrano la città di Milano

20230614163852gdall-00f1d52a

Spirits&Colori presenta la linea **Gin District** che riunisce **tre gin che celebrano l'essenza di Milano** e dei suoi quartieri attraverso differenti caratteristiche distintive. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione ma che nel contempo guarda al futuro.

I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una **ricerca lunga e accurata** che utilizza ingredienti di alta qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato. Il ginepro viene selezionato in base al grado di maturità delle coccole e al contenuto di oli essenziali: una scelta fondamentale per ottenere un **aroma balsamico ed equilibrato**, senza eccessiva intensità, così come la limpidezza e trasparenza che accomuna i prodotti Gin District, testimoniando una lavorazione precisa e accurata delle botaniche.

Le tre referenze

Il **Gin Brera** rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. **Non filtrato, libero e puro** come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il **metodo del cold compound** e presenta un colore dorato che ne esalta il valore.
Le sue **12 spezie** si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il **Gin Montenapoleone** è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il **metodo del cold compound**, il

Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un **gusto dolce, fresco ed etereo**, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata.
Il Gin Montenapoleone è arricchito con **fiori di sambuco**. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il **Gin Isola** rappresenta il desiderio di celebrare la vita. **Fresco e trasparente**, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. **Prodotto tramite alambicco tradizionale**, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento.
Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una **parte di rosmarino**. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.