Vesuvius Magna Gin, il nuovo gin prodotto alle pendici del Vesuvio

20230927104636head-09b292ad

Vesuvius Magma Gin si distingue per **l'uso esclusivo di botaniche raccolte** direttamente a km 0 **sulle pendici del Vesuvio** a eccezione del ginepro che, pur non crescendo lì, viene selezionato comunque nelle vicinanze, nell’area salernitana.

Il ginepro introduce le evidenti **note floreali di ginestra** che a loro volta fanno spazio per rivelare sensazioni di radici e **sfumature balsamiche provenienti dall'alloro, dal rosmarino e dal finocchietto selvatico**. All'assaggio, questo gin si presenta **ricco e persistente**, con un finale dal carattere nettamente mediterraneo.

Vesuvius Magma Gin è un London Dry **distillato** a Portico di Caserta, **utilizzando un alambicco discontinuo a bagnomaria**. Maurizio De Fazio ha voluto creare un **prodotto con una forte identità e riconoscibilità**, con grande rispetto verso il territorio, al punto da aver **escluso il limone**, seppur tipico della costiera, proprio perché assente sulle pendici del Vesuvio, mantenendo così la purezza del progetto vesuviano. Un rigore che è alla base di una connotazione fortemente identitaria anche nei dettagli, a partire dalla **forma unica della bottiglia che** al di sotto del tappo **presenta una fascetta con un numero unico**, in totale corrispondenza con il numero di bottiglie prodotte in ogni distillazione, esattamente **1944**, richiamando così l'anno dell'ultima eruzione del vulcano.

L'etichetta, realizzata **in vetrofania**, riproduce il profilo del Vesuvio utilizzando le sagome delle botaniche contenute in Vesuvius Magma Gin. La presenza di un sigillo di ceralacca con le iniziali di Maurizio De Fazio, "MDF" aggiunge un tocco personale e autentico al prodotto.

Vesuvius Magma Gin è stato il primo gin vesuviano **entrato nella guida internazionale “The Gin Guide Awards 2023** con la menzione Highly Commended, aggiudicandosi anche la medaglia di bronzo al London Spirits Competition 2023.