D'Stilla, quattro spirits per celebrare la magia di Pantelleria

20240716103559distillaindex-4edb8678

Si chiama **D'Stilla** il progetto di Labo Officine Pantesche che, attraverso la proposta di un **distilled dry gin**, un **dry gin**, un **amaro** e un **bitter**, porta alla scoperta di Pantelleria.

Nato dalla collaborazione tra Incuso e La Nicchia, due aziende attive da anni sull'isola e impegnate nella sua promozione e valorizzazione delle materie prime, D'Stilla mette al centro **una linea di spirits che punta tutto sulla purezza degli ingredienti**. Le quattro ricette infatti si avvalgono di **erbe aromatiche, spezie ed essenze**, accordate dalla mano di **Antonio D'Ancona**, agricoltore specializzato, **Ines Iommatzsch**, esperta di foraging, e **Giovanni Ceccarelli**, formatore e divulgatore nel mondo della mixology. Dietro di loro, la visione dei fondatori del progetto, **Pasquale Bonsignore e Gabriele Lasagni**.

Il nome stesso D'stilla non è solo un'abbreviazione della parola "distillare" ma è anche **un rimando all'unicità delle stelle di Pantelleria**, dove la peculiare posizione geografica di isolamento amplifica l'intensità della luce. Questa condizione è la stessa che contribuisce a una significativa escursione termica tra giorno e notte grazie alla quale le botaniche dell'isola sono **un concentrato di profumi e sviluppano caratteristiche organolettiche distintive.**

LA GAMMA DEL PRODOTTI

Distilled Dry Gin

?Un gin di solo ginepro, senza botaniche aggiunte, composto da 50% di ginepro comune e 50 % di ginepro fenicio, una specie autoctona che cresce spontaneamente sulla costa pantesca. Questo distillato offre un profilo aromatico unico e complesso, grazie alla combinazione delle due cultivar e dell'utilizzo delle bacche del fenicio in due gradi di maturazione: il rosso (maturo) che aggiunge note calde e speziate, e il verde (acerbo), che conferisce freschezza e vivacità, creando un equilibrio

perfetto.

Consigli di degustazione:

?Il Distilled Dry Gin incarna l'essenza autentica dell'isola; per questo è perfetto da gustare come fine pasto, per apprezzare ogni sfumatura che i diversi gradi di maturazione del ginepro riescono a esprimere, o come base per un classico Martini.

Dry Gin

?Tra le botaniche selezionate per questo gin spicca la carota, dal carattere terroso, e il pino di Aleppo che regala delicate note resinose conferendo una base fresca e avvolgente. La malva rosa apporta un tocco floreale, il rosmarino selvatico aggiunge un carattere vegetale e fragrante, il critmo, invece, una sapidità pronunciata che bilancia il sapore complessivo.

Consigli di degustazione:

?Grazie al suo gusto versatile, è ideale per cocktail che vanno dal classico Gin Tonic ai più complessi come il Negroni.

Amaro

?Si presenta con un profilo aromatico complesso e avvolgente, grazie alla combinazione di alloro dalle note erbacee e balsamiche, lavanda dal sentore floreale e rosmarino selvatico dal carattere erbaceo. L’uso del miele regala una dolcezza vellutata.

Consigli di degustazione:

?Ideale da gustare come digestivo dopo i pasti, Amaro è stato pensato anche per la creazione di cocktail come long drink o highball.

Bitter

?Gli ingredienti principali includono il pino di Aleppo, dalla nota calda e balsamica, la salvia erbacea e fresca, la menta e l'origano per freschezza e vitalità. La citronella, infine, dona un'essenza agrumata e rinfrescante.

Consigli di degustazione:

?Perfetto come aperitivo, il bitter è anche una base eccellente per i classici come Negroni e Americano.