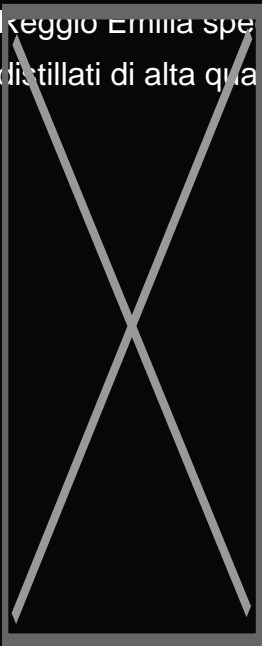


# In Italia arriva Bareksten, il celebrato london dry gin norvegese

bareksten-lineup-new-72354941

**Spirit & Colori porta in Italia Bareksten, London Dry Gin realizzato dopo cinque anni di sperimentazioni e ricerche da uno dei migliori distiller al mondo, Stig Bareksten.**

Nei cocktail bar e lounge bar della Norvegia è il più amato, il più richiesto, il gin per antonomasia. In Italia invece rappresenta ancora un prodotto di nicchia, ma destinato a uscire presto allo scoperto. Si tratta del [Bareksten, London Dry Gin](#), brand norvegese che per conquistare il pubblico italiano ha deciso di affidarsi in esclusiva alla competenza di **Spirits & Colori**, azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati di alta qualità e provenienti da tutto il mondo.

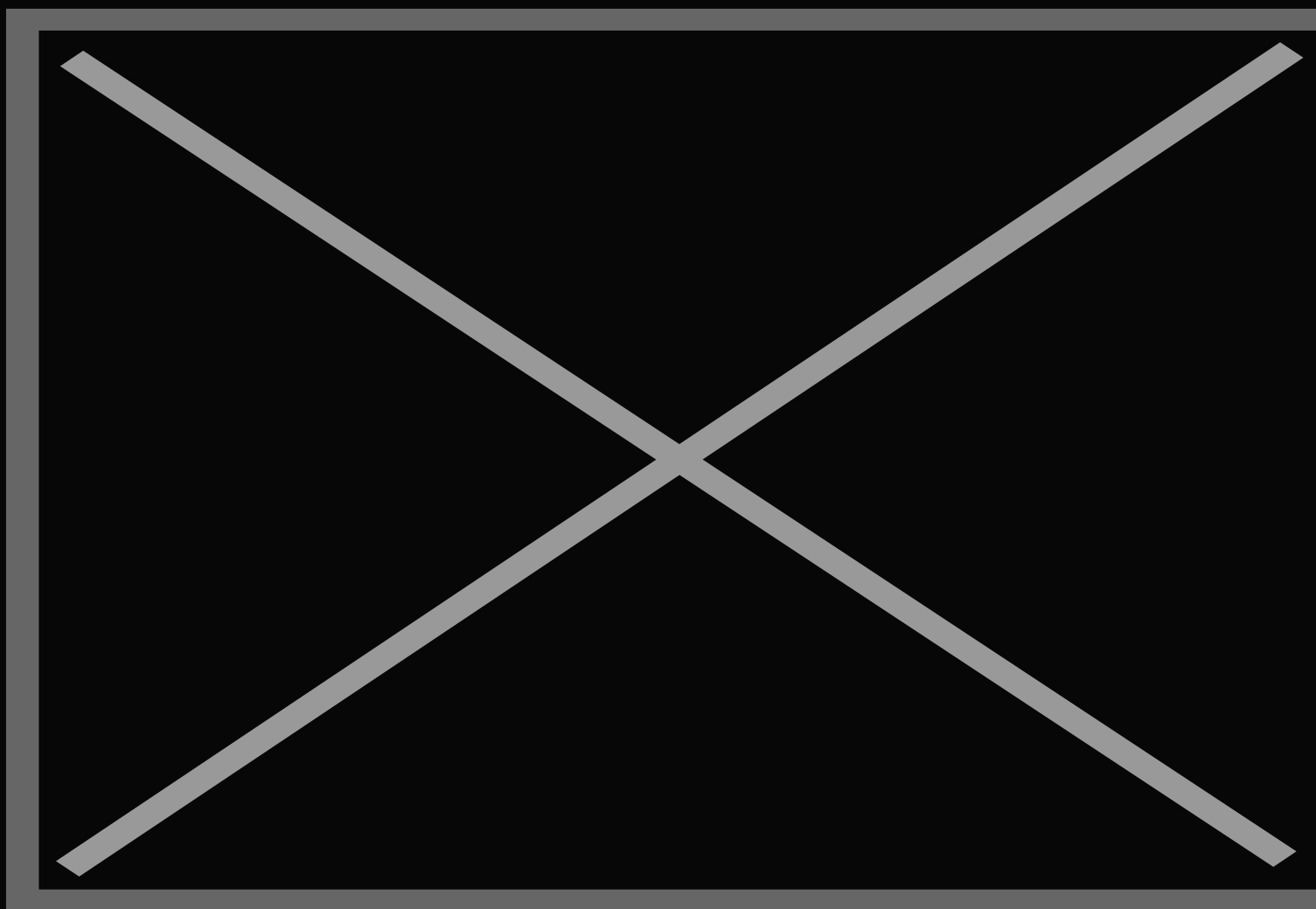


Bareksten ha un **fascino irresistibile e un carattere estremo**. È come la terra

selvaggia da cui proviene e che racconta a partire da un packaging che è storytelling allo stato puro.

La bottiglia nero opaco attraversata da alberi contorti e disegnati con tratti di nero lucido rappresenta la Norvegia e la sua foresta oscura, gotica e drammatica. Un mondo puro e incontaminato che ha ispirato il suo creatore, **Stig Bareksten**, personaggio iconico, senza eguali, oggi tra i migliori distillatori al mondo. Un traguardo raggiunto dopo un lungo percorso a tappe.

Dietro l'imponenza ruvida di quest'uomo, capelli lunghi da amante del metal, folta barba da vichingo, si celano **diverse anime e storie**. Quella di un bambino cresciuto in una famiglia sempre a stretto contatto con la natura, quella di un pugile talentuoso ma non abbastanza per sfondare, quella di un barman che dopo aver raggiunto una certa notorietà abbandona il banco per inseguire un sogno: creare il miglior gin al mondo. E così è stato. Dopo 5 anni di prove ed esperimenti condotti a partire da un'antica ricetta del 1800, il grande Stig partorisce e consegna al mondo del beverage la sua creatura.



Sono **26 le botaniche di questo London Dry Gin**, di cui 19 di provenienza norvegese, alcuni delle quali selezionate e coltivate direttamente da Stig. L'orgoglio di rappresentare il territorio è un tratto costante del brand, obiettivo perseguito anche grazie alla distilleria di proprietà, la Det Norske

Brenneri, con sede a Berger che vede manager tutti italiani.

Qui i semilavorati provenienti da altre aziende sono banditi e ogni fase della produzione si basa esclusivamente su materie prime trattate e trasformate internamente come accade con la base dell'alcol puro ottenuto dalle patate norvegesi. Un processo virtuoso che conduce a un risultato d'eccellenza, un gin (alc. 46% in vol) **morbido, estremamente piacevole al palato, dal sapore fresco e netto di ginepro** accompagnato da altri aromi floreali e fruttati. Proprietà grazie alle quali lo spirit si presta molto bene alla miscelazione, sia per la preparazione di cocktail classici come gin tonic e gin martini che per la realizzazione di nuove creazioni.

*“Oggi il mercato del gin è saturo, ricco di prodotti di qualità – commenta **Simone Bodini**, Global brand ambassador e brand manager Bareksten. In una situazione di questo genere ciò che fa la differenza è il gusto soggettivo del consumatore che siamo certi di poter avvicinare e conquistare. Bareksten ha tutte **le caratteristiche giuste per far innamorare il pubblico italiano**: un packaging dal grande impatto visivo, un fondatore carismatico, una storia autentica che non ti stanchi mai di ascoltare e il prodotto, un gin che lavora bene, con botaniche giuste e una netta predominanza di ginepro, valore che molti gin attuali stanno perdendo a causa della preferenza verso altri bouquet floreali”.*

*“Contiamo di **raddoppiare il fatturato** e siamo certi che il mercato italiano per la sua particolarità distributiva sia quello giusto per avere ottimi risultati. In questo percorso abbiamo il sostegno esclusivo di un partner di eccellenza come Spirit & Colori, una realtà importante del mondo del beverage”, - conclude **Andrea Tumiotto**, direttore commerciale estero Bareksten.*