Prebugin, il nuovo distillato che omaggia la Liguria

bottiglia-fcac2d3d

Con l’obiettivo di rendere moderno un prodotto della tradizione, partendo da un sogno, l’impossibile diventa possibile. Nasce così Prebugin.

Questo nuovo distillato vuole **superare l’idea tradizionale del gin** proponendo qualcosa di diverso e che valorizzi la terra di Liguria. Il Prebugin, realizzato con le erbe del preboggion o prebuggiún prima d’ora utilizzate esclusivamente in ambito culinario, è un classico London dry secondo il disciplinare storico che si sposa in maniera armoniosa e sfaccettata con questo insieme di erbe spontanee.

Tale connubio amplia l'aromaticità e rende questo gin secco come il tipico London dry, ma anche **estremamente rotondo e duttile al palato**, accontentando il gusto più ispido e deciso fino a quello più delicato e sofisticato. Il profumo del ginepro italiano è predominante, ma viene "ornato" da tutti i componenti aromatici che le 13 erbe del prebuggiún vantano, dall'amaro al floreale all’erbaceo.

Il packaging
Il Prebugin è un omaggio alla Liguria, evidente anche nella scelta dell’etichetta che rappresenta uno scorcio di Boccadasse a Genova.

Prebugin è imbottigliato in **vetro da 50 cl**, con un caratteristico collarino che racconta la credenza popolare per cui il termine “Prebuggiún” si lega all'assedio di Gerusalemme quando alcuni vassalli di Goffredo di Buglione chiesero di raccogliere le erbe spontanee per preparare la minestra al loro condottiero e alle sue truppe (pro Buglionis) rimasti a corto di viveri.