Gin Audeo, dall'Umbria un distillato per ridurre gli sprechi

screenshot-20220523-013902-video-player-29784531

Gin Audeo ha una settimana di vita. Viene dall'Umbria, è sostenibile e nel segno del territorio. Le botaniche sono tutte coltivate in zona, anche se viene distillato in Franciacorta. E nasce con uno scopo decisamente green: aiutare l'azienda agricola di olio a ridurre gli scarti. Scopri come!

AudeoSi chiama **Audeo** ed è il nuovo gin realizzato dall'**Azienda agricola Vincenzo Marruco**, che (non a caso) già produce l'omonimo olio (clicca qui) nel cuore dell'Umbria.
"*La maggior parte delle nostre botaniche vengono raccolte a mano, poi spedite in distilleria dove vengono selezionate e distillate singolarmente stile compound. Tutte le essenze ottenute vengono poi unite e messe in macerazione con foglie di olivo Moraiolo, antica varietà umbra, per dare un tocco caratteristico al prodotto. Viene poi riportato alla gradazione ideale utilizzando una soluzione salina che aiuta a sprigionare gli aromi*", spiega **Nicolò Fraolini,** bar manager di Liquido rooftop cocktail bar dell'IQ Hotel di Milano, nonché autore della ricetta del gin. Che vanta tra le botaniche timo, rosmarino,

pepe rosa e cedro.

AudeoLa distribuzione di Gin Audeo per adesso avviene direttamente nell'azienda agricola e da Liquido rooftop cocktail bar, locale aperto nel 2019. Guarda il video servizio (CLICCA).

LEGGI ANCHE... (CLICCA SUI TITOLI)

Amaro EroicoCon Amaro Eroico Pellegrini Spa parte alla conquista dei bar

Polynesian e Pacific Festival, visto dal Milord: come migliorarlo