Gin District, tre premium dal gusto ricercato

20221221160619ginhead-de904a99

I prodotti Gin District rappresentano il **punto di arrivo di una lunga ricerca**: ingredienti di altissima qualità e processi produttivi che ne esaltino le caratteristiche danno origine a 3 diversi Gin Premium. Il metodo utilizzato è quello del **Compound Gin**, ovvero della mescola di diversi alcolati fino ad ottenere il gusto ricercato.

Il ginepro, alla base di tutte le ricette Gin District, è selezionato in base al grado di maturità delle coccole, il corpo fruttifero del ginepro, e al loro contenuto di olii essenziali. Una corretta scelta di questo ingrediente è **fondamentale per ottenere un aroma balsamico ed equilibrato**, senza avere punte di intensità eccessiva che disequilibrano il prodotto e possono portare a intorbidamenti del distillato finale.

Le coccole vengono distillate in corrente di vapore, un metodo di distillazione capace di **estrarre gli olii essenziali senza alterarne le caratteristiche organolettiche e sensoriali.** La scelta di distillare le bacche di ginepro separatamente è dettata dall'esigenza di lavorare al meglio l'ingrediente principale del gin, regolando opportunamente temperatura e pressione, senza essere condizionati dalle esigenze di altre materie prime. Il resto della botaniche è distillato diviso per famiglie aromatiche, come per esempio viene fatto per gli agrumi: un'altra attenzione nei confronti della materia prima che in questo modo trova le migliori condizioni possibili di estrazione dei composti aromatici.

Tutti i distillati che compongono i prodotti Gin District sono **perfettamente limpidi e trasparenti,** sintomo di una lavorazione precisa e accurata delle botaniche.

Brera

Il Gin Brera è arricchito da un infuso di Vaniglia. La Vaniglia è in baccelli interi che vengono infusi in alcool, senza ricorrere a semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un adeguato tempo di riposo e di decantazione, si ottiene un infuso dal colore dorato, perfettamente limpido che conferisce a Brera la

sua tipica e riconoscibile cromia.

Montenapoleone

Il Gin Montenapoleone è arricchito dai fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte nel loro pieno sviluppo, momento in cui fisiologicamente c'è il maggior accumulo di sostanze aromatiche.
Subiscono poi un processo di essiccazione e successivamente vengono lavorate per ottenere la parte floreale e delicata caratteristica di Montenapoleone.

Isola

Il Gin Isola, oltre alla balsamicità data dal ginepro, si contraddistingue anche per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata mediante macerazione, per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che ritroviamo intatte nel prodotto finito.

A completare il profilo di questo gin, vi sono anche lime e menta, ingredienti dalla lavorazione complessa, data l'estrema degradabilità dei composti aromatici caratteristici. Grazie a tecniche avanzate di estrazione le note nette e fresche sono conservate e conferiscono a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.