

Cantinamento sottomarino completato per Portofino Dry Gin

20230220094806portofinogin1-c300d327

È trascorso più di un anno dall'operazione di **cantinamento underwater promossa e gestita da Jamin**, che ha visto **l'immersione nelle acque del Golfo del Tigullio di una selezione di pregiate bottiglie della categoria wine and spirits, tra cui Portofino Dry Gin.**

Era infatti il 27 ottobre 2021 quando Jamin, azienda che si dedica ai servizi ingegneristici per affinamento subacqueo di vini e distillati, aveva individuato nella località Cala degli Inglesi, presso l'area marina protetta di Portofino, il luogo simbolo di questa importante **operazione di ricerca scientifica in ambito beverage.**

Alla fase di immersione, **durata oltre 180 giorni a più di 50 metri di profondità**, ha fatto seguito la scorsa settimana, l'analisi e la degustazione delle bottiglie riportate sulla terra ferma.

Gli esemplari di Portofino Dry Gin affinati in subacquea secondo la tecnica UnderWaterWines si distinguono marcatamente nelle **note del profilo aromatico, che appare più armonico e compatto. Di spiccata intensità risultano le note agrumate del limone e quelle delle botaniche, quali salvia e rosmarino, arricchite da un richiamo iodato.**

I **sentori** sono dunque **amplificati nella percezione olfattiva e favoriscono un gusto rotondo**, che ben trasmette il corpo e la struttura alcolica propria del distillato.