

Ilex gin



IL MEGLIO DEI DUE MONDI

ILEXGIN È L'INCONTRO TRA IL VECCHIO E IL NUOVO MONDO. UN'ACCURATA ANALISI CHIMICA E SENSORIALE PER ABBINARE L'ENERGIA DEL MATE E DEGLI IMMENSI SPAZI SUDAMERICANI AL PROFUMO DEI LIMONI E DEI GINEPRI CRESCIUTI SULLE SCOGLIERE LIGURI. COSÌ NASCE ILEXGIN.

BOTANICALS

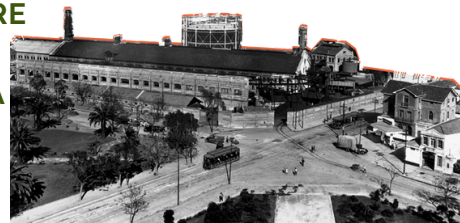


DA UNA STORIA, UN GIN

LASCIAVANO GENOVA LA SUPERBA CON IL CUORE GONFIO DI SPERANZA E IL FUOCO DELLA LIBERTÀ NEGLI OCCHI. È LA STORIA DI CENTINAIA DI MIGRANTI GENOVESI CHE A INIZIO '900 CERCANO FORTUNA IN BRASILE.



TRA LORO C'È ANTONIO, UN GIOVANE CHIMICO. TROVA PRESTO LAVORO NELLA COMPAGNIA DEL GAS A SÃO PAULO. TUTTO È NUOVO SOTTO QUEI CIELI STRANIERI: PROFUMI, SAPORI, COLORI. NELLE ORE LIBERE SI DEDICA ALLA SUA PASSIONE: CREARE LIQUORI E BIBITE CON LE BOTANICHE DI QUELLA TERRA STRAORDINARIA.



DOPO PIÙ DI UN SECOLO, JULIANO TORNA A GENOVA. COME IL BISNONNO, PORTA NEL CUORE IL BRASILE E LA PASSIONE PER LA DISTILLAZIONE. DOPO DECINE DI TENTATIVI, CREA ILEXGIN. USA GINEPRO LIGURE DALL'AZIENDA AGRICOLA DI UN AMICO, E LIMONE E ROSA DEI GIARDINI DEI SUOCERI. E UN INGREDIENTE UNICO, IN TRE LAVORAZIONI DIVERSE: L'ERBA MATE. LA STESSA CHE ANTONIO USAVA PER I SUOI LIQUORI.



INFORMAZIONI

Distillato di grano da frumento tenero aromatizzato. Affinamento in acciaio inox.

METODO	DISTILLED-COMPOUND
PROVENIENZA	ITALIA
DISTILLERIA	ORIGINE GREEN SPIRITS (LIGURIA)
QUANTITA'	5CL/50CL/300CL
GRADAZIONE	42% VOL

PROCESSO PRODUTTIVO

La base alcolica utilizzata è alcool etilico di frumento Biologico ottenuto dalla trasformazione enzimatica e successiva fermentazione dell'amido da frumento tenero. Gli alcolati vengono prodotti all'interno del Laboratorio Origine partendo dalla macerazione di erbe officinali. La loro distillazione avviene sotto vuoto a bassissime temperature grazie all'uso di un evaporatore rotante di ultima generazione permettendo una concentrazione elevata di aromi e profumi totalmente naturali. Conclude il processo la miscela di questi elementi con acqua di fonte. Prima dell'affinamento viene eseguita una stabilizzazione a freddo con abbattimento della temperatura.