

## GINEPRAIO LONDON DRY GIN



Ginepraio è il London Dry Gin che parla toscano.

Il gin Ginepraio è il risultato della collaborazione fra Levante Spirits e Distillerie Deta, la prima produzione nasce nel tradizionale alambicco in rame dalla capacità di 300 litri.

Le materie prime sono tutte rigorosamente di origine toscana, provenienti da coltivazioni biologiche certificate. Il nome si ispira al vecchio aforisma toscano “cacciarsi in un ginepraio”, un’espressione informale per descrivere una situazione complicata da cui è difficile uscire, un po’ la situazione dove i due giovani titolari, Enzo Brini e Fabio Mascaretti, si sono trovati nella ricerca dei componenti primari.

L’alcol utilizzato è prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da grano biologico coltivato nella vallata del Mugello, mentre le 7 componenti botaniche aromatiche tra cui il ginepro, la rosa canina e l’elicrisio, conosciuto anche come “semprevivo”, vengono raccolte in Maremma, in Val D’Orcia, passando anche per la zona del Chianti.

Il gin Ginepraio si può definire come rappresentativo dell’identità del proprio territorio, la distillazione viene fatta a Barbarino nella Val Elsa, nel cuore della regione Toscana. Il master distiller è affiancato da Enzo Brini, enologo e socio della società Levante Spirits.

**PRODOTTO:** London Dry Gin Prodotto da Botaniche Toscane ed Alcol Toscano

**MATERIA PRIMA:** Alcol prodotto da grano toscano e Botaniche Toscane

**ASPETTO:** Colore trasparente e cristallino

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 45 % alc. Vol.

**PROFILO ORGANOLETTICO:** delicato sentore di bacca di ginepro e note floreali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:** 18 -22 °C

**CONSERVAZIONE:** il Gin è soggetto ad evaporazione naturale, conservare in recipiente chiuso, in un luogo fresco

**SCADENZA:** non è soggetto a scadenza, rispettare la voce “conservazione”

**CONFORMITÀ:** Reg. CE n.110/2008 del 15/01/2008; conforme alla normativa di legge DM 27 agosto 2004 riguardante i residui di sostanze attive e di prodotti fitosanitari.

Il prodotto non deriva dalla lavorazione di prodotti OGM (Reg. CEE 1829/ 2003 e 1830/2003).

**Cod. 15306 – cl. 70 / Cod. 15300 – cl. 50 / Cod. 15303 – cl. 20 / Cod. 15304 – cl. 5**

Gradazione Alcolica: 45 % alc. vol. - u. ct. 6 bt.