

Duna

MIRANTE

GIN

BOTANICHE:

Ginepro, Lentisco, Rosmarino, Finocchietto Marino, Eucalipto, Timo, Mirto, Bucce di Limone

ZONA DI PROVENIENZA:

Il nome Duna Mirante deriva dalle dune costiere dell'area di "Monaco Mirante", a Campomarino (comune di Maruggio), in Puglia. Le botaniche crescono spontaneamente a pochi passi dal Mar Ionio, nei pressi di queste bellissime dune: un luogo incontaminato dove l'aria marina, scivolando tra le dune, si fonde con gli aromi delle erbe selvatiche mediterranee.

RACCOLTA:

La raccolta delle botaniche viene fatta mano con una attenta selezione delle parti migliori.

METODO DI DISTILLAZIONE:

Secondo la tradizione del London Dry Gin

Le bacche di ginepro e le altre piante aromatiche vengono immerse in una soluzione di acqua e alcol di cereali, all'interno di un alambicco. Vengono lasciate riposare alla temperatura di 40°-50°C per tre giorni, prima della distillazione.

La distillazione viene eseguita con il metodo discontinuo in tradizionali alambicchi «pot still» e in piccoli lotti. L'alcol etilico, durante la sua evaporazione, trasporta con sé le componenti aromatiche delle erbe.

Il distillato, così ottenuto, viene filtrato, refrigerato e poi miscelato con acqua di sorgente delle Dolomiti, fino a raggiungere il grado di 42% alcohol volumetrico finito. Fatto riposare per 7 giorni, viene poi filtrato e confezionato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

42%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

I tipici sentori del Ginepro si fondono con le note speziate del Mirto. Le fragranze saline del Finocchio Marino incontrano le essenze del Rosmarino, evolvendo in freschi accenni di Timo. Le espressioni agrumate delle Bucce di Limone e gli accenti balsamici dell'Eucalipto tessono con il Lentisco, un profilo aromatico sorprendente.

In bocca le note dolci del Finocchio Marino anticipano un finale leggermente amarognolo, tipico del Ginepro e del Lentisco. Pulito, secco e lungo

FORMATO BOTTIGLIA:

50 cl.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1350

