



MADE IN ORIGINE

Gina è un tributo sotto forma di spirito all'archetipo femminile, delicato ed accogliente quanto potente e selvaggio. Il Calamo aromatico (*Acorus Calamus* - L.1753) detto anche *canna odorosa* o *erba di Venere* dona a questo nostro Gin un'intensità aromatica stimolante e misteriosa.

La memoria olfattiva è riattivata da sentori conosciuti da millenni; numerosi studi etno-botanici ne rintracciano l'uso rituale durante le cerimonie legate ai cicli di morte e rinascita della natura. Da sempre utilizzato in liquoristica, allo stesso modo è presente nel mondo della cosmesi quale base per profumi finissimi ed unguenti.

La pianta è originaria dell'India, ma sin dai tempi antichi è stata trasportata dai commercianti e viaggiatori per tutta l'Asia e l'Europa dove ha messo radici diffondendosi. Cresce lungo i fiumi e sempre in presenza di abbondante acqua. Si utilizzano sia le radici che le foglie; il rizoma si presenta ramificato, grosso e nodoso, si raccoglie in primavera o in autunno e viene poi tagliato ed essiccato. Questa parte della pianta viene impiegata nella composizione della nostra ricetta. Molto presente in preparati erboristici e nella medicina *Ayurvedica* ha proprietà antisettiche, antispasmodiche, carminative, eupeptico-digestive, stomachiche, toniche oltre al suo caratteristico aroma inconfondibile.

La maggior parte delle materie prime che compongono la ricetta (98%) sono certificate da Agricoltura Biologica, l'energia elettrica utilizzata per la produzione è interamente proveniente da fonti rinnovabili.

L'attenzione per la sostenibilità ambientale del prodotto trova ulteriore conferma nella scelta dell'acqua minerale Lurisia (Alpi Marittime) perfetta per la sua naturale leggerezza.

Non sono presenti etichette sulla confezione; la bottiglia in vetro è personalizzata attraverso stampa su vetro a caldo. La chiusura è in alluminio riciclabile.

Gina trova il proprio posto naturale accanto al nostro Gino (Gin italiano 100% bio) presente sul mercato dal 2015.

#### **SCHEDA TECNICA**

cod.: GA70 - contenitore in vetro serigrafato - 70cl

#### **denominazione commerciale**

Gina

#### **descrizione**

Gin italiano ottenuto da puro distillato di grano aromatizzato

#### **metodo produttivo**

infusione a freddo + distillazione sottovuoto. 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 ed olii essenziali certificati bio; 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 delle Alpi Marittime..

Prima dell'affinamento viene eseguita una stabilizzazione a freddo con abbattimento della temperatura.

#### **temperatura di servizio**

12 gradi

#### **titolo alcolometrico**

42% vol

#### **colore**

trasparente e brillante

#### **profumo**

la balsamicità del Ginepro si sposa alle note speziate del calamo aromatico in un vellutato accordo con accenti freschi di Pompelmo e Bergamotto

#### **sapore**

in bocca le sensazioni classiche della bacca di Ginepro si armonizzano con le radici di Calamo e di Liquirizia accompagnati da un piacevole fondo agrumato dato da Pompelmo e Bergamotto.

La Rosa di Damasco rimane sotto la soglia percettiva di riconoscimento ma contribuisce all'equilibrio portando morbidezza al palato.

#### **materie prime**

alcool di grano da frumento tenero\*, bacche di ginepro (*Juniperus Communis*)\*, radici di Calamo aromatico (*Acorus Calamus*), radici di Liquirizia (*Glycyrrhiza Glabra*)\*, fiori di Rosa (*Rosa Damascena*)\*, estratti naturali di Pompelmo\* e Bergamotto\*, acqua di fonte delle Alpi Marittime.

\*da Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

#### **proprietà**

eupeptico e stimolante delle funzioni gastriche

#### **consigli di degustazione**

vedi ricettario dedicato Origine