

IONICO

—GIN MARINO—

SCHEDA D'IDENTITA'

DATA DI NASCITA : 20 AGOSTO 2019

AUTORI: PIPPO E ANGELO PISTONE



ISPIRAZIONE:

Un ricordo d'infanzia che risale dalle profondità del mare, il nostro mare. Un mare sapido, ricco, profondo, legato ad una terra complessa, piena di miti e leggende ma anche di storia e contesti molto unici. IONICO prende vita da un legame nobile e antico che lega Pippo e Angelo Pistone alla Sicilia, terra che da sempre ci ha permesso di creare spiriti altamente sapidi e particolarmente amabili.

RICETTA E SPERIMENTAZIONE:

Ricetta Originale di Pippo e Angelo Pistone.

Sperimentazione iniziata il 16 giugno 2019, completata e definita il 20 agosto 2019.

Ingredienti: Distillato di Ginepro, Mirto e Cardamomo. Botaniche di Salvia, Arancio, Limone, Pompelmo e Zagara. Acqua naturale microfiltrata dell'Etna, Sale Marino Siciliano.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Distilled Gin prodotto con alambicco discontinuo a vapore, successivamente viene miscelato con gli aromi delle botaniche prodotte precedentemente con infusioni e distillazioni separate. La massa viene poi portata a grado definito attraverso la miscelazione con una soluzione idrosalina (acqua dell'Etna microfiltrata con sale marino rigorosamente siciliano) che viene immessa nel distillato e poi lasciata riposare per un certo periodo.

Prima di essere imbottigliato, Ionico subisce una leggera filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Gin Marino estremamente ed armoniosamente complesso. Al naso si avverte subito la leggera nota iodata tipica della brezza marina che accompagna armoniosamente la notevole complessità delle note speziate ed agrumate che dalla costiera Ionica risalgono fino al Vulcano. In bocca, l'intreccio tra mare e terra entra nel vivo. La spiccata sapidità si sposa con le note speziate e agrumate delle botaniche impreziosite dal calore del distillato dando vita così ad una persistente aromaticità che lo rende unico nel suo genere