
SCHEDA TECNICA OPTIMUM



Nome: Semanterion Gin

Varietà: Optimum

Produttore: Neumasushimori SNC

Metodo: London Dry Gin

Provenienza: Italia, Trentino-Alto Adige

Gradazione: 48,00 %

Formato: 500 ml

Sito: semanterion.it

Botaniche: Bacche di ginepro, Angelica Silvestre radice, Imperatoria radice, scorza arancia amara, scorza limone, pepe nero, pepe bianco, pepe cubebe, pimento, asperula, coriandolo, zenzero, cardamomo, carvi, genziana radice, cardo mariano, assenzio, tanaceto, santoreggia.

Descrizione: Gin prodotto con distillazione discontinua a Santa Massenza, in Trentino Alto Adige, secondo il gusto tradizionale dell'Inghilterra di inizio 1800 quando si impose il London dry gin. Le botaniche rimangono le stesse come per il Carlot ma vengono ribilanciate in maniera sostanziale. Elegante fin dalla prima olfazione, Optimum si presenta con un incedere di note floreali: lavanda e lillà, ben accompagnate da una delicata speziatura dolce, di noce moscata e olio essenziale di anice stellato, tè al cardamomo. Il naso si apre poi in un vorticoso bouquet vegetale: rosmarino, salvia, ginepro e sensazioni agrumate: la foglia del bergamotto, la buccia carnosa di un mandarino in essiccazione. Al palato è fresco e fragrante, l'alcol è perfettamente integrato nella dolce speziatura e nella vigorosa beva. La chiusa è vivace e subito invita a un altro sorso.

Produzione: Il Semanterion gin Optimum è prodotto con un processo di distillazione artigianale con alambicco in rame con colonna a quattro piatti. Una distillazione discontinua a bagno maria in una delle storiche distillerie in Santa Massenza di proprietà della famiglia Poli Francesco per mano di Alessandro Mastro Distillatore.

Prodotto annualmente in quantità limitatissima. Dopo la distillazione, per esaltarne profumo e sapore, viene fatto riposare per circa quattro settimane in acciaio prima di essere imbottigliato.

Curiosità: Optimum è la massima interpretazione di Semanterion gin.
