

origines.
LONDON DRY

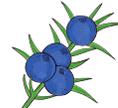


VICINO DI SANT'ANTIMO

Back to the *Origines.*

Origines. Gin nasce dall'incontro tra tradizione ed innovazione. Le sue 10 botaniche, meticolosamente selezionate, danno vita a questo prodotto che ad ogni sorso racconta una storia di **autenticità** e **passione**. Non è un semplice GIN, ma un progetto frutto di anni di studio e di ricerca portato avanti dalla nostra famiglia.

BOTANICHE



La combinazione delle sue botaniche dona note che spaziano dal floreale allo speziato, dall'agrumato al terroso risultando complesso ma bilanciato allo stesso tempo, con una freschezza vibrante che si fonde con sfumature calde e resinose.



CALENDULA

La calendula aggiunge una nota floreale delicata ma distintiva, con una dolcezza naturale e una sfumatura speziata. La sua presenza dona una morbidezza al gin, mitigando le note più pungenti del ginepro e delle altre erbe, aggiungendo un tocco di raffinatezza floreale e un'accennata sensazione di calore.



ARANCIA DOLCE

L'arancia dolce porta una nota agrumata fresca e dolce, che bilancia l'amaro e la freschezza del ginepro. La sua presenza aiuta a donare un tocco di freschezza e un accenno di fruttato, rinfrescando il gin e portando un equilibrio tra il floreale e il resinoso.



AGNOCASTO

L'agnocalso contribuisce con una nota piccante e speziata, insieme ad un accenno di terroso e un lieve tocco di menta. Questa botanica aiuta a creare una sensazione di freschezza e di equilibrio, bilanciando la forza del ginepro con una sfumatura più complessa e misteriosa.



RABBARBARO

Il rabarbaro porta al gin una freschezza distintiva grazie alla sua acidità e nota amara. Quando usato correttamente nella distillazione, aggiunge una complessità che bilancia perfettamente le note più dolci e erbacee, creando un gin dal carattere unico, elegante e vibrante.



ROSMARINO

Il rosmarino dona un aroma erbaceo, resinoso e leggermente legnoso. La sua presenza aggiunge una sensazione di freschezza balsamica, che bilancia la dolcezza delle note floreali della calendula e l'intensità del ginepro. Il rosmarino contribuisce anche alla struttura del gin, dando una certa profondità e un tocco terroso.



FINOCCHIO

Il finocchio regala una lieve dolcezza e un profumo di anice delicato, che si fonde armoniosamente con le note agrumate e erbacee, donando un tocco fresco e leggermente speziato che arricchisce la complessità complessiva.



ELICRISO

L'elicriso apporta una sfumatura aromatica e resinosa, con note che richiamano il legno e una leggera sensazione balsamica. Questa botanica, con il suo profumo caldo e avvolgente, aggiunge una complessità ulteriore al gin, con un accento terroso che sostiene le altre note erbacee.



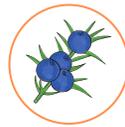
ERBA LUISA

Con il suo profumo fresco e limonoso, l'erba luisa aggiunge un tocco di leggerezza e vivacità al gin, enfatizzando la freschezza agrumata senza risultare invadente, e creando una perfetta armonia con le altre botaniche.



OLIVO

Le foglie di olivo contribuiscono con una nota erbacea più delicata ma anche leggermente amara. Hanno una qualità che ricorda la freschezza verde e l'aria aperta, aggiungendo un tocco più terroso e una leggera astringenza che bilancia la dolcezza delle altre botaniche.



GINEPRO

La base del gin è naturalmente dominata dal ginepro, che dona il caratteristico profumo fresco e resinoso, con note di pino e un leggero sottofondo balsamico. È il cuore della composizione, fornendo struttura e autenticità.

Origines Gin: Un viaggio di tradizione e innovazione, arricchito dall'invecchiamento in legno

Origines. Gin non è solo una celebrazione della passione per la distillazione e delle botaniche scelte con cura, ma anche una vera e propria evoluzione del gin classico. Dopo la distillazione, il nostro gin prende una direzione unica attraverso **un invecchiamento in legno**, un processo che lo trasforma e lo arricchisce in modo sorprendente.

Il legno, che gioca un ruolo fondamentale nel conferire sfumature nuove e inaspettate, dona al gin una **profondità unica**, con note morbide e avvolgenti che si uniscono armoniosamente con le sue botaniche fresche e agrumate. L'invecchiamento conferisce **tannini delicati, un tocco di vaniglia**, e lievi sfumature affumicate o tostate, che si mescolano con le note originali del ginepro, delle erbe aromatiche e degli agrumi, creando una perfetta sinfonia di aromi.

Il processo di invecchiamento in legno non solo aggiunge una **complessità senza pari**, ma rende ogni bottiglia di Origines Gin un'esperienza unica e personalizzata. Con il passare del tempo, il contatto con il legno trasforma e smussa il profilo del gin, regalandogli una morbidezza vellutata che lo rende perfetto per essere gustato da solo o in cocktail ricercati.

Origines. Gin è, quindi, molto più di un semplice gin: è il frutto di un incontro tra la tradizione artigianale e un tocco innovativo che sfida le convenzioni. L'invecchiamento in legno non solo arricchisce il gin di nuove sfumature, ma lo rende un'esperienza sensoriale che evolve nel tempo, perfetta per chi cerca un prodotto distintivo e ricco di storia.



CALENDULA

Prima dell'invecchiamento: La calendula porta una nota floreale delicata e una dolcezza naturale.

Dopo l'invecchiamento: L'invecchiamento in rovere amplifica la dolcezza della calendula, dando al gin una sfumatura più ricca e matura, ma senza alterarne il carattere floreale. Potrebbero emergere note di miele e caramello che arricchiscono l'aspetto floreale e aggiungono una sensazione più rotonda al gin.



AGNOCASTO

Prima dell'invecchiamento: L'agnocasto è speziato, con una qualità che tende al pepato e un retrogusto di menta.

Dopo l'invecchiamento: Il legno ammorbidisce l'intensità delle spezie, accentuando una nota più legnosa e dolce, con sfumature che possono ricordare il chiodo di garofano o una leggera vaniglia, tipiche dell'invecchiamento in rovere. L'aroma diventa più avvolgente, con un finale che può sembrare meno pungente ma molto più elegante.



ROSMARINO

Prima dell'invecchiamento: Il rosmarino aggiunge una nota erbacea, resinosa e legnosa.

Dopo l'invecchiamento: Invecchiando in rovere, il rosmarino prende una tonalità più morbida e rotonda, integrandosi con le note legnose e balsamiche del rovere. Il legno accentuerà l'effetto terroso, dando al gin una dimensione più calda e profonda, con una maggiore percezione di resina di pino.



ELICRISO

Prima dell'invecchiamento: L'elicriso porta una nota aromatica, resinosa e floreale, spesso associata a un profumo balsamico.

Dopo l'invecchiamento: L'elicriso guadagna una sfumatura più calda e complessa. Le sue note balsamiche si mescolano con quelle del rovere, creando un profilo più morbido e più simile a balsamo o resina. L'effetto legnoso smussa la sua intensità, dando una sensazione di equilibrio e raffinatezza.



OLIVO

Prima dell'invecchiamento: Le foglie di olivo aggiungono una nota erbacea verde e leggera, con una leggera astringenza.

Dopo l'invecchiamento: L'invecchiamento in rovere smussa l'astringenza e accentua il lato più terroso e legnoso delle foglie di olivo, conferendo al gin un'ulteriore nota matura e più terrosa. Questa evoluzione aggiunge un nuovo strato di complessità e calore al distillato.



ARANCIA DOLCE

Prima dell'invecchiamento: La nota agrumata fresca e dolce dell'arancia bilancia la parte resinosa del ginepro e dona freschezza al gin.

Dopo l'invecchiamento: Il legno di rovere arricchisce l'arancia dolce con una nota di scorza di arancia candita o marmellata di agrumi, facendola apparire meno pungente e più matura. La dolcezza dell'arancia si integra con il legno, creando un'armonia che rende il gin più morbido e rotondo, con una profondità maggiore.



RABARBARO

Prima dell'invecchiamento: Il rabarbaro si distingue per il suo amaro netto e le note terrose decise, conferendo carattere al gin.

Dopo l'invecchiamento: L'invecchiamento in legno trasforma il rabarbaro, rendendolo più morbido, complesso e integrato nel profilo generale del gin. Il risultato è un distillato maturo, bilanciato e stratificato, con un amaro elegante che impreziosisce la bevuta.



FINOCCHIO

Prima dell'invecchiamento: Il finocchio aggiunge una nota dolce e anisata, con una qualità simile alla liquirizia.

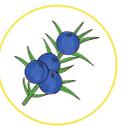
Dopo l'invecchiamento: Il legno di rovere accentua la parte più dolce del finocchio, attenuando la sua freschezza originale e donandogli una caratteristica più rotonda e matura. Potrebbero emergere note di liquirizia più calda e speziata, che contribuiscono a una sensazione avvolgente al palato.



ERBA LUISA

Prima dell'invecchiamento: L'erba luisa conferisce una nota fresca e agrumata, con un profumo che ricorda il limone e la citronella.

Dopo l'invecchiamento: L'invecchiamento in rovere smorza la freschezza del limone e la trasforma in una nota più calda e morbida, ricordando una citronella più dolce e matura, con sfumature che richiamano il limone candito o un liquore di limone.



GINEPRO

Prima dell'invecchiamento: Il ginepro, componente fondamentale in ogni gin, conferisce una nota resinosa, fresca e agrumata.

Dopo l'invecchiamento: L'invecchiamento in legno di rovere francese tende a smorzare la freschezza del ginepro e a morbirlo, rendendolo meno pungente. Il legno aggiunge note più calde, come il cedro e il tabacco, mantenendo la sua struttura ma integrandolo con una sensazione di legno stagionato e una leggerezza balsamica che ammorbidisce l'intensità iniziale.

Il London Dry Gin è una delle categorie più rigorose e regolamentate di gin. Sebbene il termine "London" possa suggerire un'origine geografica, non implica che il gin debba essere prodotto a Londra; si tratta invece di un metodo di produzione che deve rispettare precise linee guida stabilite dall'Unione Europea e accettate a livello internazionale.

Requisiti principali del disciplinare

1. Base alcolica:

- Deve essere prodotto esclusivamente da alcol etilico agricolo (ottenuto da cereali o altre materie prime agricole), con un grado alcolico iniziale non inferiore al 96% vol.
- L'alcol utilizzato deve essere neutro e privo di sapori o odori che possano alterare il carattere finale del gin.

2. Botaniche:

- La bacca di ginepro (*Juniperus communis*) deve essere l'elemento dominante sia a livello olfattivo che gustativo.
- Altre botaniche possono essere aggiunte per arricchire il profilo aromatico (es. coriandolo, angelica, scorze di agrumi, cardamomo), ma il ginepro deve sempre rimanere preminente.

3. Metodo di aromatizzazione:

- Tutte le essenze e aromi devono essere ottenuti esclusivamente tramite ri-distillazione del distillato neutro in presenza delle botaniche.
- Non è consentita l'aggiunta di aromi o essenze artificiali dopo la distillazione.

4. Aggiunta di zucchero:

- Può essere aggiunto zucchero, ma in quantità inferiore a 0,1 g per litro di prodotto finito. Questo requisito distingue il London Dry Gin dalle altre categorie di gin più dolci.

5. Additivi e coloranti:

- Non è consentita l'aggiunta di coloranti o altri additivi artificiali. Il prodotto finale deve essere completamente trasparente.

6. Grado alcolico:

- Il prodotto finito deve avere un contenuto alcolico minimo di 37,5% vol, anche se spesso i produttori scelgono livelli più elevati per mantenere l'intensità aromatica.

INFORMAZIONI TECNICHE

DISTILLATO	ORIGINES.GIN	ORIGINES.GIN BARREL AGED
METODO	LONDON DRY	LONDON DRY
PROVENIENZA	TOSCANA	TOSCANA
DISTILLERIA	NANNONI GRAPPE	NANNONI GRAPPE
FORMATO	70 CL	70 CL
GRADAZIONE	42%	42%



GIN ROOM
LA NATURA PARLA, NOI DISTILLIAMO

Che tu sia un appassionato o un curioso, la Origines Gin Room ti invita a scoprire, assaporare e vivere l'essenza del gin. Ogni visita è un'opportunità per esplorare nuovi orizzonti, tornare alle origini e lasciarsi ispirare.

Scopri le nostre esperienze di degustazione da oggi disponibili a questo link:
<https://wineclub.molinosantantimo.it/it/esperienze/>



MOLINO DI SANT'ANTIMO

MONTALCINO

MOLINO DI SANT'ANTIMO
LOC. PODERNUOVO DEI CAMPI, 29
53024 MONTALCINO - SIENA
Whatsapp : +39.333.20.11.223
hospitality@molinosantantimo.com