



**gONIS**  
- GIN -

Cold Compound - Italian Premium Quality

THE FIRST GIN FROM MONDRAGONE  
100% Handmade in Campania

# Il primo gin prodotto a Mondragone



Gonis è un compound gin artigianale di qualità premium ottenuto dalla macerazione in un ottimo alcool di cereali di selezionate e pregiate botanicals. Le sfumature color ambra del gin nascono dall'assenza del processo di filtrazione, che preserva l'aroma intenso e naturale delle erbe officinali utilizzate. Le note principali sono quelle del ginepro, dal tipico aroma resinoso agrodolce, ma al contempo secco e deciso, seguite da quelle più delicate di frutti di bosco a bacche rosse e nere. Completa il bouquet aromatico una leggera nota affumicata, ottenuta dalla tostatura di una parte delle bacche di ginepro. Gonis è indicato per la preparazione di cocktail e long drink, in particolare il gin & tonic miscelato con una tonica amaricante.

## ***Produzione***

Gonis è prodotto in stile *compound classico*, lasciando in infusione in alcool di cereali ed acqua di sorgente, tutte le botaniche allo stato naturale. Una volta terminato il periodo di infusione, il gin viene lasciato in decantazione per diversi giorni e successivamente imbottigliato. Il gonis non viene sottoposto a processo di filtrazione, al fine di preservare il colore e tutti gli aromi naturali. Tutte le fasi di lavorazione vengono eseguite a mano e controllate minuziosamente al solo scopo di ottenere un prodotto di altissima qualità.

## **Metodo di produzione**

Cold compound classico.

## **Provenienza**

Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

## **Produttore**

Liquorista: Vincenzo Ventrone. Azienda: Liquoreria Mondragonese - Lim Studio di Vincenzo Ventrone

**Gradazione e formato**

40% Vol. - 70 CL.

**Botaniche**

Ginepro, mirto, ribes nero, ribes rosso, sambuco, biancospino, ecc...

**Ingredienti**

Acqua, alcool, ginepro bacche, piante officinali.  
*Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti. Non chiarificato.*

**Conservazione**

Tenere lontano dalle fonti di luce e calore. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. I sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di assoluta genuinità del prodotto. La maturazione in bottiglia continua nel tempo.

**Cocktail Gin Gonis**

*A cura di Stefano Cominale - Fabuale Experience  
Le dosi dei cocktail sono in once. 1 oncia equivale a 30 ml.*

**Alexander Gin**

1 Gonis  
1 Panna dolce  
3/4 Liquore al Cioccolato Bianco  
1/5 Frangelico  
Noce moscata o cioccolato amaro in cima

**Negroni**

1 Gonis  
1 Sweet Vermouth  
1 Bitter  
Fetta d'arancia

**White Lady**

1+1/2 Gonis  
3/4 Triple Sec  
3/4 succo di limone  
3/4 sciroppo di zucchero  
1 albume o Foamer

**Cardinale**

1+1/2 Gonis  
3/4 Dry Vermouth  
1/2 Bitter  
Buccia d'arancia

**Martini**

2 Gonis  
1/4 Dry Vermouth  
Oliva o buccia di limone

**Negroni Sbagliato**

1 Gonis  
1 Bitter  
1 Spumante di Falanghina  
Fetta d'arancia

**Martinez**

1+3/4 Gonis  
1/2 Maraschino  
1/4 Dry Vermouth  
1/4 Sweet Vermouth  
Amarena sul fondo

**Manhattan Gonis**

2 Gonis  
3/4 Sweet Vermouth  
3 gocce di Angostura  
Amarena sul fondo

**Gin Tonic**

1+3/4 Gonis  
3+1/2 Tonica



La Liquoreria Mondragone è una piccola azienda campana che realizza liquori artigianali in serie limitate. A partire da originali accostamenti di materie prime, frutto di ricerche e sperimentazioni, il produttore prepara i liquori a mano, avendo cura di mantenere intatte le qualità originarie delle erbe selezionate. I liquori artigianali della Liquoreria Mondragone si distinguono dagli altri per il gusto insolito e ricercato che sorprende il palato con inedite sensazioni. Nel laboratorio di Mondragone si lavora con procedimenti artigianali che necessitano di tempo e attenzione. La scelta di puntare tutto sulla qualità a discapito della quantità si è rivelata valida per distinguersi in un settore dove predomina la produzione industriale. I liquori della Liquoreria Mondragone dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

**Liquoreria Mondragone è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone**

**Codice Ditta: IT00CEX00168M**

Sede Operativa: Via I. Pola, 13 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Partita IVA: IT03377330612 - Codice Fiscale: VNTVCN77D30Z614F - Numero REA: CE-304780 - Codice SDI: M5UXCR1

Tel. (+39) 328 8611 133 – E-mail: [limstudioit@gmail.com](mailto:limstudioit@gmail.com) - Pec: [limstudioit@pec.it](mailto:limstudioit@pec.it) - eShop: [www.limstudio.it](http://www.limstudio.it)

*Seguici su Facebook ed Instagram: @liquoreriamondragone*