

W[®]
G i N
COLD COMPOUND
SMALL BATCH  HANDCRAFTED 

Handcrafted Cold Unfiltered Compound Gin
Gin artigianale composto a freddo non filtrato
Limited edition product
Prodotto in edizione limitata

MADE IN CAMPANIA



Il Gin Premium Campano

W-Gin è un **premium gin liqueur** prodotto artigianalmente con **15 botanicals** con la tecnica *cold compound*.

Di pregiata qualità aromatica, dal colore ambra, da bere liscio in **degustazione**, come **digestivo** e nella preparazione di **long drink**.

Il liquore non è filtrato affinché si conservino tutte le caratteristiche di naturale purezza. Prodotto in piccoli **batch** da **50 lt** ciascuno, in **bottiglie numerate a mano**, *W-Gin* è il **primo cold compound gin made in Campania**.

Un compound gin puro, naturale ed artigianale

W-Gin è prodotto in stile *compound puro*, lasciando in infusione in alcool di cereali ed acqua di sorgente, tutte le botaniche allo stato naturale. La lavorazione non avviene mediante distillazione o ri-distillazione delle botaniche, in particolare delle bacche di ginepro, come avviene per quasi tutti i gin compreso i compound gin. Infatti solitamente i gin vengono ottenuti da una prima fase di distillazione del ginepro e successivamente vengono aggiunte le botaniche, lasciandole per alcuni giorni a macerare a temperatura ambiente. Per il *W-Gin* non avviene nessuna distillazione ma solo infusione naturale a temperatura ambiente.

Un ibrido unico nel suo genere

Questa particolare ed antica lavorazione lo rende un insolito gin liquoroso, morbido, corposo e complesso di profumi ed aromi. Una sorta di ibrido, una via di mezzo tra gin barricato, amaro classico e rum invecchiato. Anche il colore del liquore diventa ambrato e leggermente torpido, questo perché viene filtrato soltanto una volta così da lasciare intatte tutte le caratteristiche naturali.

Metodo di produzione

Cold compound puro.

Provenienza

Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

Produttore

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

Produzione

Lotti singoli da circa 50 lt per un totale di n. 105 bottiglie.

Gradazione e formato

43% Vol. - 50 CL.

Botaniche

Ginepro, Lavanda, Gelsomino, Coriandolo, Angelica, Menta, ecc...

Ingredienti

Acqua, alcool, ginepro, piante officinali.

Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti.

Affinamento

In bottiglia per non meno di 30 giorni.

Premi

Medaglia di bronzo nella categoria

“Compound Gin Italiani”, al World Gin Awards 2022.

Dettagli aggiuntivi

Bottiglie numerate e certificate a mano. Tappi di legno di quercia da sughero. Chiusura con gommalacca nera.

Conservazione

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

Il bilanciamento e la purezza delle botaniche

Altra caratteristica importante è il bilanciamento delle botaniche. Pur essendo l'ingrediente principale, il ginepro non emerge come aroma dominante, come avviene per la maggior parte dei gin, ma è bilanciato assieme a tutte le altre botaniche. W-Gin è un liquore puro senza aggiunta di aromi, coloranti e conservanti.

Pensato per la degustazione pura

Tutte queste caratteristiche lo rendono non eccessivamente secco al palato, ma molto profumato ed aromatico, cosicché da prestarsi con successo alla degustazione pura. A differenza della maggior parte dei gin distillati che si utilizzano esclusivamente per la miscelazione, il W-Gin invece è nato per essere bevuto liscio a temperatura ambiente, in *British Style*. Inoltre, grazie alle numerose erbe aromatiche è un ottimo *fine-pasto*, digestivo e da meditazione.

Sempre e comunque in edizione limitata

Prodotto in piccoli batch da 50 lt ciascuno e con bottiglie tutte numerate a mano in edizione limitata. W-Gin non lo troverete ovunque ma solo in esclusive enoteche, cocktail bar e locali di alta ristorazione. W-Gin aspira a diventare un vero e proprio prodotto da collezione per veri amatori ed esperti di liquoristica.



La Liquoreria Mondragonese 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 Mondragonese 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 Mondragonese dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

Liquoreria Mondragonese è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Codice Ditta: IT00CEX00168M

Sede Legale: Via S. Gambardella, 12 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

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 - Pec: limstudioit@pec.it - eShop: www.limstudio.it

Seguici su Facebook ed Instagram: [@liquoreriamondragonese](https://www.facebook.com/liquoreriamondragonese)