

SPIRITS OF LANGA
SINCE **ES** 2020

ELENA SPIRITS

ELENA GIN

La storia di Elena Spirits è saldamente ancorata ad una costante ricerca dell'eccellenza: è un tratto valoriale che da sempre contraddistingue l'operato di Elena e Luca Currado Vietti e che ha nutrito la loro passione anche per il nuovo percorso personale creativo e produttivo dedicato al Gin.

E se in principio è stato il vino, vi è un filo rosso che collega armonicamente la loro produzione enologica a quella liquoristica.

Già la generazione precedente a quella di Elena e Luca aveva radici nel mondo dei liquori e distillati.

La famiglia di Elena, che storicamente operava nel settore dell'ospitalità, curava la preparazione di liquori da somministrare nei propri locali; mentre Alfredo Currado, padre di Luca ed in passato enologo dell'azienda Vietti, aveva fatto tesoro dell'esperienza giovanile presso aziende piemontesi produttrici di amari e vermouth.

Oggi, forti di un solido passato, Elena e Luca hanno voluto mettere ali a quella che era una tradizione familiare e dare vita ad **una originale e nuova linea di distillati, liquori e vermouth di altissimo profilo qualitativo.**



Elena & Luca

SPIRITS ^{OF} LANGA
SINCE **ES** 2020

ELENA SPIRITS

ELENA GIN

Regione di produzione: Piemonte, Langhe.

Ingredienti: le piante spontanee alpine utilizzate provengono dalla Langa e dalle Alpi Marittime che circondano il Piemonte e sono unicamente raccolte a mano dagli abitanti delle montagne e conferite stagionalmente alla distilleria.

Ginepro delle Alpi Marittime, mandorlo, timo fiori di Sambuco nero di Langa. Fiore di Angelica delle Alpi Menta selvatica alpina, camomilla di campo, buccia di cedro e di chinotto.

Solo infusi e distillati naturali, mai aromi sintetici, no oli essenziali aggiunti, ma solo botaniche in macerazione e percolazione.

Invecchiamento: vasche in acciaio

Gradazione alcolica: 42 % vol.

Capacità: 700 ML

PROFILO SENSORIALE

Colore: trasparente e cristallino. Colore leggermente fumé dovuto all'infusione delle erbe naturali e alla distillazione a fuoco a legna.

Naso: decisa nota di Ginepro, erbe aromatiche leggermente agrumate

Palato: opulento con sapore ricco e corposo, oleoso e denso, soltanto dopo qualche secondo escono le note aromatiche. Spezie ed erbe escono nel finale. L'utilizzo di estrazioni solo in macerazione e percolazione, la persistenza è lunghissima.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: on the rocks per poter apprezzare la pienezza al palato e l'intensità olfattiva superiore alla media. Perfetto per premium Cocktails classici o acqua tonica neutra per un classico e Gin & Tonic.

METODO DI PRODUZIONE

Solo ed unicamente botaniche infuse e/o in percolazione. Filtriamo a freddo senza resine o materiale sintetico. Non utilizziamo carboni decoloranti. **I distillati in Small Batch sono prodotti con un distillatore in rame del 1700 a fuoco a legna.** Si tratta di un "one shot" Gin, ovvero le botaniche vengono distillate con l'alcol una sola volta. Le piante spontanee alpine, raccolte a mano, provengono dall'Alta Langa e dalle Alpi Piemontesi.