

LABADIA



A.D. 1051

Classificazione

Gin

Area geografica

Toscana

A.D. 1051

Molto prima che il gin diventasse un'icona della tradizione inglese, lo "spirito del bosco" affondava le proprie radici nei saperi erboristici custoditi dai monaci. Nei boschi del Chianti, i monaci vallombrosani raccoglievano ginepro selvatico insieme a rosmarino, salvia, vite e altre essenze aromatiche, selezionate per le loro proprietà e per la ricchezza dei loro profumi. Da questa antica tradizione nasce un distillato che richiama l'autenticità del territorio, intrecciando note di rosmarino e foglia di vite, con profilo aromatico elegante e distintivo.

Gradazione Alcolica

40 % Vol.

Storia e territorio

Con ginepro e varie essenze botaniche i monaci preparavano infusi alcolici destinati a curare, rinforzare e purificare: elisir di salute che precedevano di secoli la codificazione del gin. Si racconta che il ginepro toscano, ricco di oli essenziali, venisse già esportato in Inghilterra nel Medioevo, quando la distillazione iniziava a diffondersi nelle spezierie monastiche. Il nostro gin nasce da quella memoria: botaniche raccolte tra i boschi, gli orti e i vigneti, infuse in alcol con lentezza e rispetto.

Note organolettiche

Al naso regala profumi di macchia toscana e vento salmastro. Al palato è secco ma vellutato, con un finale lungo e leggermente amarognolo. Perfetto per un gin tonic raffinato o gustato liscio con ghiaccio. Racconta i paesaggi assolati e le colline coperte di vigneti della Toscana. Un gin dal carattere deciso, autentico e profondamente legato alla sua terra.

Abbinamenti

Elemento base per numerosi cocktail, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 2-18°C (35-64°F)

