



Rocca di Montemassi è una realtà agricola maremmana che si protende verso le colline metallifere da un lato, e verso il mare dall'altro, racchiudendo le molte anime di quest'angolo di Maremma Toscana: il suolo fervido e ricco di tesori, l'esplosione di luce, la natura austera e a tratti rustica. I vigneti distesi su poggi e dolci declivi accolgono varietà locali ed internazionali con eguale prosperità, e grazie al connubio tra moderna tecnologia e sapienza antica generano vini importanti, pregni di forza e di carattere. Accanto alla coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della pregiata vacca Maremmana, e l'orto sperimentale completano un variegato mosaico, che si concretizza come esempio ideale di fattoria toscana, propulsore e testimone autentico di vita rurale contemporanea.

Gin Imperiale

Inspirato al senso di potenza che il toro evoca, questo gin racconta la Maremma nella forza dei suoi profumi e nell'audacia dei suoi sapori.



TIPOLOGIA
Dry gin distilled



LAVORAZIONE
Alla base alcolica ottenuta da grano e aromatizzata al ginepro vengono aggiunte le botaniche distillate separatamente. Ogni botanica viene trattata e distillata in modo specifico per mantenere le qualità aromatiche di ogni singola pianta. La massa riposa per circa 20 giorni in vasca di acciaio inox per poi essere imbottigliata.



IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
Manuali



GRADAZIONE ALCOLICA
43% vol.



BOTTIGLIE
Numerate



BOTANICALS

6 botanicals costituiti da piante spontanee che conferiscono al gin gli aromi e i sapori più autentici del territorio:

GINEPRO: distillato ottenuto dall'infusione di bacche di ginepro in alcol, bacche presenti nell'alambicco, contuse non sfarinate. Tempo di infusione: 3 giorni.

FIORI DI SAMBUCO: dopo aver fatto l'infuso, avviene la pressatura e la separazione della parte solida che viene distillata.

ZEDOARIA: lavorata secca, infusa per 20 giorni, pressata e infine distillato l'infuso.

CAMOMILLA: lavorata secca, infusa per 20 giorni, pressata e infine distillato l'infuso.

ROSMARINO: lavorato secco, infuso per 20 giorni, pressato e infine distillato l'infuso.

BERGAMOTTO: viene utilizzato solo l'olio essenziale naturale ottenuto da bergamotti calabresi freschi le cui bucce vengono infuse in alcol.