

# LUZ

## GIN

*Fashionable*

### UNA STORIA CHE DURA DAL 1812... (PIÙ 200 ANNI)

I primi rudimentali esperimenti per la creazione di **LUZ GIN** iniziano nel 2013, quando il Gin, già da qualche anno, era tornato ad essere protagonista del bere miscelato. Inizialmente per gioco, mi divertivo ad unire varie tipologie di spezie e botaniche, primo tra queste il ginepro, lasciandole in macerazione con vodka. Il passo successivo fù distillare il risultato della macerazioni, miscelandole poi con l'intenzione di creare qualcosa di unico ma soprattutto "mio". Ma non era sufficiente, insoddisfatto dei risultati ottenuti decisi di appoggiarmi ad un distillatore Trentino e successivamente ad un altoatesino. Dopo 2 anni di "esperimenti" la prima bottiglia di **LUZ GIN** vide la luce. Questo traguardo segnò un importante punto di partenza, non un arrivo, in quanto la mia sfida non era ancora terminata. L'arricchimento professionale acquisito nelle sempre più assidue collaborazioni con la famiglia Marzadro e soprattutto il frequente rapporto professionale con Alessandro e Luca Marzadro mi spinsero a sperimentare nuovamente, per raggiungere un risultato ottimale. Iniziò un nuovo percorso, durato circa 1 anno, quando il 1 febbraio 2018, presso la Distilleria Marzadro venne etichettata la prima bottiglia di **LUZ GIN**.

*Leonardo Veronesi*



## DATI TECNICI

Bottiglia:  
70cl.

Gradazione:  
45% vol.

Infusioni:  
separate

Tempi infusione:  
da 12 a 96 ore

Alcol:  
origine cerealicola

Filtrazione:  
non effettuata

Acqua di diluizione:  
acqua di fonte



## DESCRIZIONE BOTANICHE (9)

Ginepro:	<i>Juniper Communis</i>
Provenienza:	Trentino (Monte Baldo)
Raccolta:	diretta
Parti utilizzate:	frutti
Note:	balsamiche, equilibrate, pulite
Alloro:	<i>Lauro</i>
Provenienza:	Trentino
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	foglie
Note:	aromatiche, complesse
Olivo:	<i>Olea Europea, Casaliva, Frantoio, Leccino</i>
Provenienza:	Trentino (Lago di Garda)
Raccolta:	diretta
Parti utilizzate:	foglie
Note:	amaricanti, eleganti
Asperula:	<i>Stellina Odorosa</i>
Provenienza:	Trentino (Monte Baldo)
Raccolta:	diretta
Parti utilizzate:	foglie
Note:	erbacee, armoniche, eleganti
Rosmarino:	<i>Rosmarinus Officinalis</i>
Provenienza:	Trentino
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	rametti fogliati
Note:	aromatiche, balsamiche
Salvia:	<i>Salvia Officinalis</i>
Provenienza:	Trentino Alto Adige
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	foglie monde
Note:	aromatiche, morbide, profumate
Salvia Sclarea:	<i>Erba Moscatella</i>
Provenienza:	Trentino
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	foglie e fiori
Note:	erbacee, aromatiche, delicate
Mentuccia comune:	<i>Menta Viridis</i>
Provenienza:	Trentino
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	foglie
Note:	fresche, aromatiche
Limone:	<i>Femminello Comune</i>
Provenienza:	Lago di Garda
Conferimento:	aziende locali
Parti utilizzate:	bucce
Note:	citriche, equilibranti