

THERIACA VENETA

EX VOTO

SCHEDA TECNICA REV.1.0

L'Essenza di EX VOTO

EX VOTO è un omaggio distillato, un patto tra il cielo e la terra sigillato dal fuoco. Non è un gin, è un'esperienza sensoriale che sfida le convenzioni del London Dry.

Tecnicamente: La sfida è stata gestire il Tè di Lapsang Souchong. Utilizzarlo sia in macerazione (in caldaia) per estrarre il corpo profondo e le note catramose del fumo, sia in infusione a vapore (nel basket) per catturarne la volatilità più fresca e aromatica. Questa doppia estrazione garantisce una presenza affumicata tridimensionale.

La complessa base di radici (Astragalo, Galanga, Angelica) fissa l'aroma, mentre la componente piccante (Pepe Rosso e il citrico-floreale Pepe di Timut) aggiunge una scintilla inaspettata. La vera genialità risiede nel basket, dove l'introduzione di Alga Nori (per la mineralità e l'umami) e Cioccolato (per l'arrotondamento e la dolcezza) crea un ponte inaspettato tra il fumo e l'esotico, rendendolo un gin leggermente savory (sapido).

EX VOTO è il fumo di un antico rito, l'odore salmastro di un voto esaudito in riva al mare. L'oscurità del Tè Lapsang incontra la frescura salina della costa (Alga Nori e Rosmarino). Un gin mistico, da meditazione, che chiede di essere bevuto con rispetto e meraviglia.



CARATTERISTICA	DETTAGLIO
NOME	EX VOTO London Dry Gin
CATEGORIA LEGALE	London Dry Gin
PROFILO AROMATICO PRIMARIO	Affumicato Intenso, Speziato, Terroso
METODO DI DISTILLAZIONE	Distillazione discontinua con alambicco in rame (Pot Still), con tecnica mista combinando la Macerazione (Fumo e Struttura Profonda) e l'Infusione a Vapore (Freschezza e Note Saline).
BOTANICHE IN CALDAIA (Struttura e Profondità)	Bacche di Ginepro Toscano, Iris, Coriandolo, Cardamomo, Angelica, Liquirizia, Astragalo, Galanga, Pepe Rosso, Pepe di Timut, Tè di Lapsang Souchong Affumicato (per l'estrazione più completa del fumo).
BOTANICHE IN BASKET (Volatilità e Freschezza)	Tè di Lapsang Souchong Affumicato (freschezza del fumo), Salvia, Rosmarino, Chiodi di Garofano, Alga Nori (salinità/umami), Pepe Rosso, Menta, Cioccolato (Nibs o Scorza di Cacao).
GRADAZIONE ALCOLICA	42.0% Vol.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<p>Al Naso: Dominanza netta del Lapsang Souchong, che ricorda un falò spento o cuoio affumicato. Sotto il fumo emergono la Galanga e il Cardamomo. La nota balsamica del Ginepro è presente ma avvolta.</p> <p>Al Palato: Inizialmente caldo e avvolgente. Il fumo è bilanciato dalla dolcezza della Liquirizia e del Cioccolato. Le note pungenti del Pepe di Timut e dei Chiodi di Garofano aggiungono complessità speziata. L'Alga Nori, la Salvia e il Rosmarino sorprendono nel finale, introducendo una dimensione salina e umami che rende il gin incredibilmente gastronomico e persistente.</p>
FORMATI DISPONIBILI	Formati disponibili 700 cc e 100 cc