

Gin Audeo, dall'Umbria un distillato per ridurre gli sprechi

screenshot-20220523-013902-video-player-29784531

|

Gin Audeo ha una settimana di vita. Viene dall'Umbria, è sostenibile e nel segno del territorio. Le botaniche sono tutte coltivate in zona, anche se viene distillato in Franciacorta. E nasce con uno scopo decisamente green: aiutare l'azienda agricola di olio a ridurre gli scarti. Scopri come!

AudeoSi chiama **Audeo** ed è il nuovo gin realizzato dall'**Azienda agricola Vincenzo Marruco**, che (non a caso) già produce [l'omonimo olio \(clicca qui\)](#) nel cuore dell'Umbria.

"La maggior parte delle nostre botaniche vengono raccolte a mano, poi spedite in distilleria dove vengono selezionate e distillate singolarmente stile compound. Tutte le essenze ottenute vengono poi unite e messe in macerazione con foglie di olivo Moraiolo, antica varietà umbra, per dare un tocco caratteristico al prodotto. Viene poi riportato alla gradazione ideale utilizzando una soluzione salina che aiuta a sprigionare gli aromi", spiega Nicolò Fraolini, bar manager di Liquido rooftop cocktail bar dell'IQ Hotel di Milano, nonché autore della ricetta del gin. Che vanta tra le botaniche timo, rosmarino,

pepe rosa e cedro.

AudeoLa distribuzione di Gin Audeo per adesso avviene direttamente nell'azienda agricola e da Liquido rooftop cocktail bar, locale aperto nel 2019. [Guarda il video servizio \(CLICCA\)](#).

LEGGI ANCHE... (CLICCA SUI TITOLI)

Amaro Eroico[Con Amaro Eroico Pellegrini Spa parte alla conquista dei bar](#)

[Polynesian e Pacific Festival, visto dal Milord: come migliorarlo](#)