LMDV Capital punta sugli spirits: arriva Shirabi, gin disponibile in 5.000 bottiglie

20260302175117mini-shirabi-2090-1

Una produzione limitata a 5.000 bottiglie l’anno, con assegnazione esclusivamente tramite prenotazione e selezione. E' l'ultima fatica di LMDV Capital che, insieme a Mario, Matteo e Francesco Miyakawa presentano Shirabi Gin, un nuovo progetto nel mondo degli spirits pensato come oggetto raro e intenzionale: un gin a tiratura volutamente ridotta, costruito attorno a un’idea di precisione, purezza e cura del dettaglio.

Shirabi nasce intorno al concetto di Kaizen, la costante ricerca giapponese della perfezione che si traduce in un’esperienza degustativa “di precisione”, guidata da intenzione e misura. La ricetta, creata insieme al noto distiller Yoichi Motoki, valorizza botaniche giapponesi rare, selezionate e lavorate con attenzione meticolosa per esprimere purezza, profondità e una silenziosa intensità. Il risultato di questa ricerca è valorizzato da una bottiglia unica: realizzata interamente in acciaio inossidabile, il materiale ideale per dar vita alla visione del designer di fama internazionale Kenya Hara, rappresenta al meglio il concept minimale della craftmanship nipponica e l’idea di un lusso misurato e moderno. Shirabi Gin sceglie un posizionamento ultra-esclusivo per preservare coerenza e desiderabilità: come detto, la produzione è limitata a 5.000 bottiglie l’anno e l’assegnazione avverrà unicamente tramite prenotazione, con selezione e quantità controllate. La supervisione creativa è curata da Giovanni e Francesco Bassan, che svilupperanno l’identità creativa del progetto con un linguaggio contemporaneo ed essenziale.

Il gin, presentato a Milano in questi giorni, può contare sulla presenza come global ambassador di Yuzo Komai, Head Bartender del Centifolia di Tokyo.