





"Ride the waves and explore"

I premium gin "Aquademà" sono realizzati in microdistillazione a lotti limitati con alambicco discontinuo in rame. Vengono prodotte soltanto 100 bottiglie da 50cl per singola distillata, utilizzando acqua di fonte purissima e il miglior alcol di grano tenero Italiano certificato biologico. Il metodo utilizzato è il London Dry "Vapour Infused", quindi senza macerazione di botanicals nell'alcol come fanno in molti, ma a passaggio di vapore nella parte alta dell'alambicco e a bassa temperatura per estrarre lentamente tutti gli oli aromatici donando ad ogni gin un gusto più autentico e persistente, goccia dopo goccia. Ogni singolo prodotto viene imbottigliato, numerato ed etichettato a mano.

Il nome Aquademà trae ispirazione dall'unione di tre parole in dialetto genovese "aëgoa de mã" (acqua di mare). Oltre al proprio senso letterale, vuole essere un tributo ad uno dei popoli dell'Italia antica, patria storica dei più celebri navigatori ed esploratori che il mondo abbia mai conosciuto. Da qui il richiamo ai viaggi di esplorazione, a quelli che compiamo per ritrovare stimoli nuovi, per ritrovare noi stessi. Proprio come la barca a vela in mare aperto raffigurata in etichetta, che naviga controcorrente verso la propria meta.





Aequademâ "2018"

Aequademâ Italian Dry Gin "2018", oltre ad essere il primo prodotto nato della gamma Aequademâ, è stato anche il primo gin blu italiano. 100% naturale come il mare.

Un mix di 18 botanicals sia italiane sia provenienti da terre lontane, accuratamente selezionate e raccolte a mano, perfettamente bilanciate fra loro, che variano da quelle classiche a quelle più ricercate, agrumate, speziate e saline.

Distillato con metodo London Dry "Vapour Infused", successivamente avviene l'infusione naturale di selezionati fiori Butterfly Pea raccolti nel Sud-est asiatico.

Sorvegliandolo puro, tra le componenti più distinte oltre al ginepro del Mediterraneo, possiamo percepire un accenno salino dato dalla santolina, la balsamicità del rosmarino, la sottile speziatura dei tre pepi (lungo del Bengala, di Sichuan e di Timut), punte di liquirizia, scorza fresca di limone e così via, distinguendo altri ingredienti che lo compongono man mano che lo si lascia nel bicchiere. Ottimo "on the rocks", perfetto per il Gin Tonic, intrigante per un Dry Martini e versatile per le più svariate interpretazioni di cocktail.



Agua demã Oceanic

"Come un'onda che si infrange nel bicchiere, uno spruzzo di spuma di mare".

Agua demã Oceanic è un London Dry dal carattere più distinto, le note marine le ritroviamo ben più marcate della versione "2018".

Il risultato finale lascia spazio ad un gin incredibilmente elegante e pulito, dal gusto autentico e salino.

Da uno studio accurato delle botaniche più particolari, delle tecniche di lavorazione e nel pieno rispetto del rigido disciplinare previsto per la realizzazione dei London Dry Gin, siamo riusciti a creare un qualcosa di autentico ed unico nel suo genere.

L'alga wakame è senz'altro la botanica più particolare che viene impiegata per la produzione di Oceanic.

Questo ingrediente benefico, ricco di proteine e minerali che nasce e cresce nel mare, dona al prodotto un'identità intrigante e ben definita.

"Se è vero che appoggiando l'orecchio su di una conchiglia vi sembrerà di sentire il rumore delle onde, aprendo una bottiglia di Oceanic e versandolo nel bicchiere vi sembrerà di respirare aria di mare".



Aequademâ Lover

Da una ricetta esclusiva e ricca di passione nasce Aequademâ Lover, il gin rosso dedicato all'amore, agli innamorati della vita e del buon gin, travolti da qualsiasi passione e liberi da ogni preconcezzo.

Questo "Distilled Gin" è composto da ben 24 elementi segreti, così speciali e complessi che si sposano tra loro con naturale semplicità. Partiamo selezionando ben 19 botaniche e distillandole con metodo London Dry "Vapour Infused".

Successivamente, sempre con lo stesso metodo produttivo, vengono distillate separatamente le seguenti materie prime biologiche ricavate dai terreni circostanti di proprietà della distilleria di produzione: lamponi selvatici, mele cotogne, petali di rosa e miele di tiglio delle api che abitano le arnie del podere.

Una volta terminate singolarmente queste ultime microdistillazioni, avviene il blending. Solo alla fine procediamo con l'infusione di cassia, anch'esso coltivato all'interno della tenuta.

Lavorando esclusivamente con prodotti naturali raccolti secondo stagionalità, questo Gin è considerato una "Special Release" e pertanto la sua disponibilità è ancor più limitata degli altri prodotti Aequademâ.

Un Gin davvero unico, morbido e con un profilo aromatico davvero inebriante. Degustandolo comprenderete tutto l'amore e la genuinità con cui è stato realizzato. Divertitevi a provarlo "on the rocks" o con un "twist on classic".



Cocktails

Aguademà G&T

*"2018": 5 cl di gin, acqua tonica morbida,
scorzetta di limone e bacche di ginepro.*

*Oceanic: 5 cl di gin, acqua tonica "Indian",
"francobollo" di alga e bacche di ginepro.*

*Lover: 5 cl di gin, acqua tonica morbida,
scorzetta di lime, bacche di ginepro
o fiore edibile (facoltativo).*

Aguatini Dry Royal

*6 cl di Aguademà London Dry Oceanic
1 cl di Bitter Vermouth 1920 C&M*

Oceanic Dream

*5 cl di Aguademà London Dry Oceanic
2 cl di liquore alla camomilla
1, 5 cl di succo di lime, 1 tsp di confettura di fichi*

Lover Club

*4, 5 cl di Aguademà Italian Dry Lover
1, 5 cl di sciroppo di lamponi
1, 5 cl di succo di limone, top di prosecco*

Palomademà

*5 cl di Aguademà London Dry Oceanic
1, 5 cl di succo di lime
0, 5 cl di sciroppo d'agave (facoltativo)
top di soda al pompelmo rosa*



Aguademã

"Aguademã Italian Dry Gin è un progetto di gin artigianali italiani di altissima qualità che prende spunto dall'unione di tre delle mie grandi passioni: il mondo degli spirits, il mare e i viaggi di esplorazione. L'idea nasce in un giorno di Marzo del 2018 di ritorno da un viaggio lontano, e si materializza di lì a poco grazie all'incontro avuto con gli amici di una piccola distilleria italiana che produce gin sartoriali d'eccellenza."

Francesco Orsi (Founder)

www.aeguademagin.com

info@aequademagin.com

8TTO WINE & SPIRITS SELECTION

Via Giuseppe Garibaldi 14
Senago (MI)

C.F. RSOTVN59P14E715T
P.I. 12309080153