



Gin Senensis

La **Senensis Srls** è una piccola società con sede in Castellina in Chianti c/o Rocca della Macie, costituita nel mese di Maggio 2017 da Paolo Cesareo (I Parolai di Siena) e Andrea Zingarelli (Rocca delle Macie), con l'intento di produrre e commercializzare in tutto il mondo prodotti alcolici ed analcolici di altissima qualità interamente **"Made in Siena"**. L'obiettivo è quello di realizzare spiriti, liquori, bevande analcoliche, utilizzando materie prime autoctone della **Provincia di Siena**. Lo studio delle **"botaniche nostrane"** (erbe, bacche, aromi ecc.) ha evidenziato eccellenti basi per prodotti da **"miscelazione"** (quali **Gin, Vodka, Vermut, Bitter, Acqua Tonica, Ginger Beer**) con proprietà organolettiche ed olfattive davvero sorprendenti.

Il **"Gin Senensis"**, è realizzato, seguendo le indicazioni di Andrea e Paolo, nella distilleria D.e.t.a. di Barberino val d'Elsa, con botaniche autoctone altamente selezionate e provenienti tutte dal territorio del Chianti quali:

- ✓ **Il Fiore e la Foglia di Sangiovese** (dai quali provengono gli eccellenti vini di Rocca delle Macie) e che danno un bilanciamento perfetto dolce/amaro al Gin
- ✓ **La Foglia d'olivo bio** (dalle piante di Rocca delle Macie con le quali viene prodotto l'olio extra vergine d'oliva bio) che conferisce una nota amarognola
- ✓ **La Verbena** dona la sua "musicalità" e leggera acidità (orto biodinamico "Il cavolo a merenda" Colle val d'Elsa)
- ✓ **Il Dragoncello** da la giusta piccantezza (orto biodinamico "Il cavolo a merenda" Colle val d'Elsa)
- ✓ **La Salvia e il "Ramerino"** conferiscono freschezza ((orto biodinamico "Il cavolo a merenda" Colle val d'Elsa)
- ✓ Il rinomato **Ginepro selvatico di Castellina in Chianti** caratterizza il nostro Gin per la sua parte resinosa (insieme alla foglia d'ulivo e del Sangiovese danno quella perfetta dose sapido/amara)

