

# DERGANO GIN



## SCHEMA TECNICA: DERGANO GIN

### 1. IDENTITÀ DEL BRAND

- **Categoria Prodotto:** Gin Urbano Artigianale.
- **Origine:** Milano, Italia (Quartiere Dergano).
- **Gradazione Alcolica (ABV):** 40.0%.
- **Formato:** 70cl.
- **Standard di Purezza:** Infusioni 100% Naturali, Zero Zuccheri Aggiunti, Senza Aromi Artificiali.

---

### 2. L'ARTIGIANALITÀ DELLA PRECISIONE

- **Gerarchia di Sapori:** A differenza dei prodotti in serie, Dergano Gin utilizza infusioni singole di ogni botanica a temperature e durate specifiche.
- **Limpidezza Aromatica:** Questo metodo garantisce la massima pulizia di ogni nota prima della miscelazione finale.
- **Base di Qualità:** Alcol di cereali italiani di altissima qualità, utilizzato come tela neutra e pulita.
- **Integrità:** Il prodotto è filtrato a freddo per preservare gli oli essenziali naturali.

---

### 3. LE DUE ANIME DI DERGANO

*DERGANO SILVER: L'Essenza Professionale*

Il riferimento per la miscelazione classica e contemporanea. Rappresenta la massima espressione della nostra architettura botanica.

*DERGANO GOLD: L'Alchimia del Lusso*

Edizione speciale impreziosita da scaglie d'oro **23k** in sospensione.

- **Rito Visivo:** L'oro crea un effetto scintillante unico, trasformando il servizio in un'esperienza celebrativa.
- **Valore Percepito:** La presenza dell'oro 23k giustifica il posizionamento ultra-premium e offre ai locali uno strumento per elevare la propria offerta cocktail.

# DERGANO GIN



## 4. ARCHITETTURA DELLE BOTANICHE

- **I Tre Pilastr:** Ginepro (struttura resinosa), Radice di Angelica (fissativo terroso) e Semi di Coriandolo (ponte agrumato).
- **La Brillantezza degli Agrumi:** Scorza di Bergamotto per eleganza floreale, Arancia Amara e Dolce per vivacità e rotondità.
- **Le Spezie Vellute:** Rosa Canina per una sensazione setosa. Cardamomo, Pepe della Giamaica, Pepe Nero, Chiodi di Garofano e Cannella sostituiscono l'aggressività dell'alcol con un bagliore speziato persistente.

---

## 5. PROFILO ORGANOLETTICO

- **Olfatto:** Prevalenza di ginepro fresco con note di testa agrumate e un profumo floreale sottile.
- **Palato:** Potente ma sofisticato; sensazione setosa con transizione dalla freschezza agrumata a una calda complessità esotica.
- **Finale:** Lungo e armonioso, caratterizzato dal calore persistente di cannella e chiodi di garofano senza "bruciatura" alcolica.

---

## 6. RITI DI SERVIZIO E SIGNATURE COCKTAIL

*Il Rito d'Autore: MILANO ORO 75*

*Un cocktail elegante, secco e celebrativo, studiato per massimizzare l'effetto "lusso" dell'oro 23k.*

- **Spec:** 30 ml Dergano Gin Gold, 10 ml Martini Extra Dry, 7.5 ml Sciroppo di Miele d'Acacia (1:1), Top di Franciacorta.
- **Preparazione:** Unire Gold, Martini e miele in un calice freddo. Miscelare con estrema delicatezza (no hard stir) per mantenere l'oro in sospensione. Colmare lentamente con Franciacorta ghiacciato.
- **Tocco Finale:** Esprimere gli oli di una scorza di limone sul bicchiere e scartarla. I fiocchi d'oro devono rimanere visibili e brillanti.

*I Classici Dergano*

- **White Negroni (Silver):** 60 ml Dergano Gin Silver, 30 ml Vermouth Bianco, 15 ml Cocchi Americano.
- **Golden Dry Martini (Gold):** 60 ml Dergano Gin Gold, 10 ml Vermouth Dry, scorza di limone.