



IL GIN BENACUS È CREATO CON L'UTILIZZO DI LIMONI DEL GARDA, FIORE DI ULIVO, LACUSTRE E PIRENEO MISTO

TRADIZIONALI E TERRITORIALMENTE TIPICHE DEL LAGO DI GARDA

GIN

**BENACUS**

ITALIAN HANDCRAFTED

IL GIN BENACUS È CREATO CON L'UTILIZZO DI LIMONI DEL GARDA, FIORE DI ULIVO, LACUSTRE E PIRENEO MISTO

TRADIZIONALI E TERRITORIALMENTE TIPICHE DEL LAGO DI GARDA



## L'ORIGINE DEL PROGETTO

Una storia fatta di amicizia, viaggi e passione porta all'idea di realizzare un Gin che parli del lago di Garda e delle sue caratteristiche uniche.

**Un gin che si differenzi da quelli esistenti,  
un gin giovane e raffinato, un gin di tendenza ma mai scontato.**

## TERRITORIO

I gin, soprattutto i brand italiani, si caratterizzano principalmente per il forte **legame con il territorio** di provenienza

## BOTANICHE

La scelta di bacche, erbe, spezie che siano caratteristiche del territorio o frutto di una più lunga ricerca rappresentano il punto di forza dei brand che crea una **ricetta unica e distintiva**

## GIN

Market Overview

## MASTER DISTILLER

Maestri distillatori mettono a disposizione il loro know-how per creare **combinazioni di botaniche ricercate e innovative**

## TRADIZIONE

La lunga storia e tradizione nell'arte distillatoria ha reso alcuni brand iconici nel mondo del gin, portando con sé **antiche ricette, tradizione e saper fare**

## RIVA OCCIDENTALE:

Riviera dei Limoni

Coltivazione introdotta dai Francescani a Gargnano nel XIII sec.

Caratteristici giardini a pilastrini distribuiti a gradinate.

I giardini di limoni vengono descritti nelle Settecento come veri e propri "giardini dell'Eden"



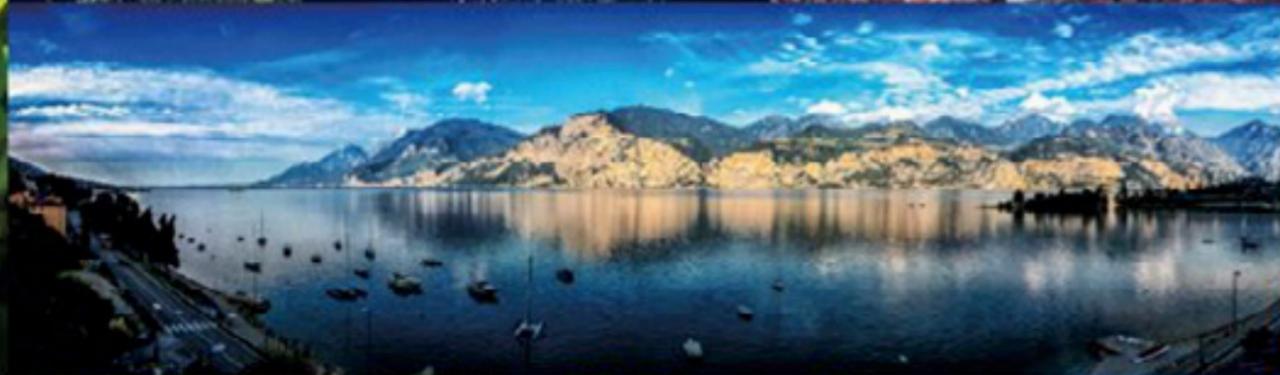
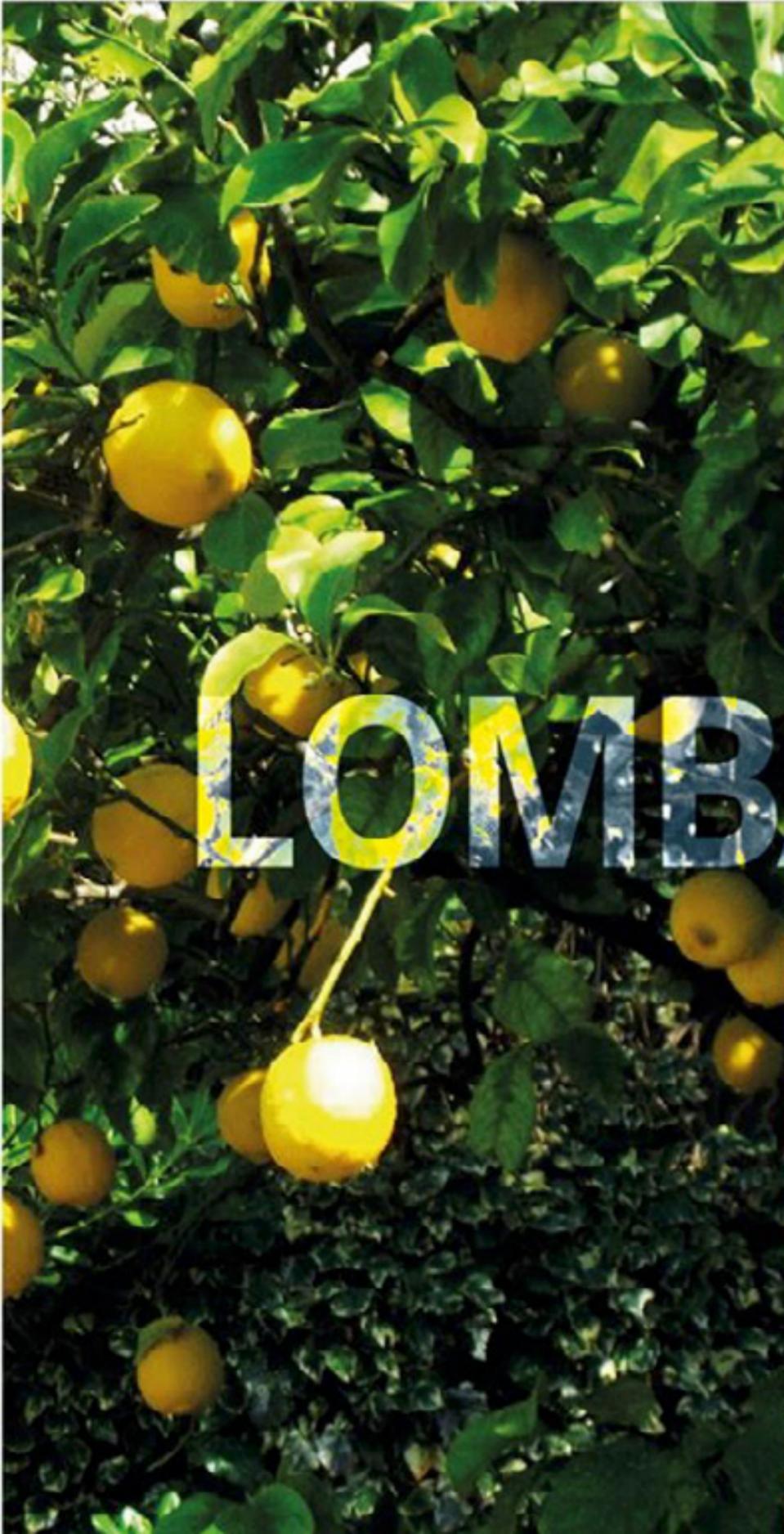
## RIVA ORIENTALE:

Riviera degli Olivi

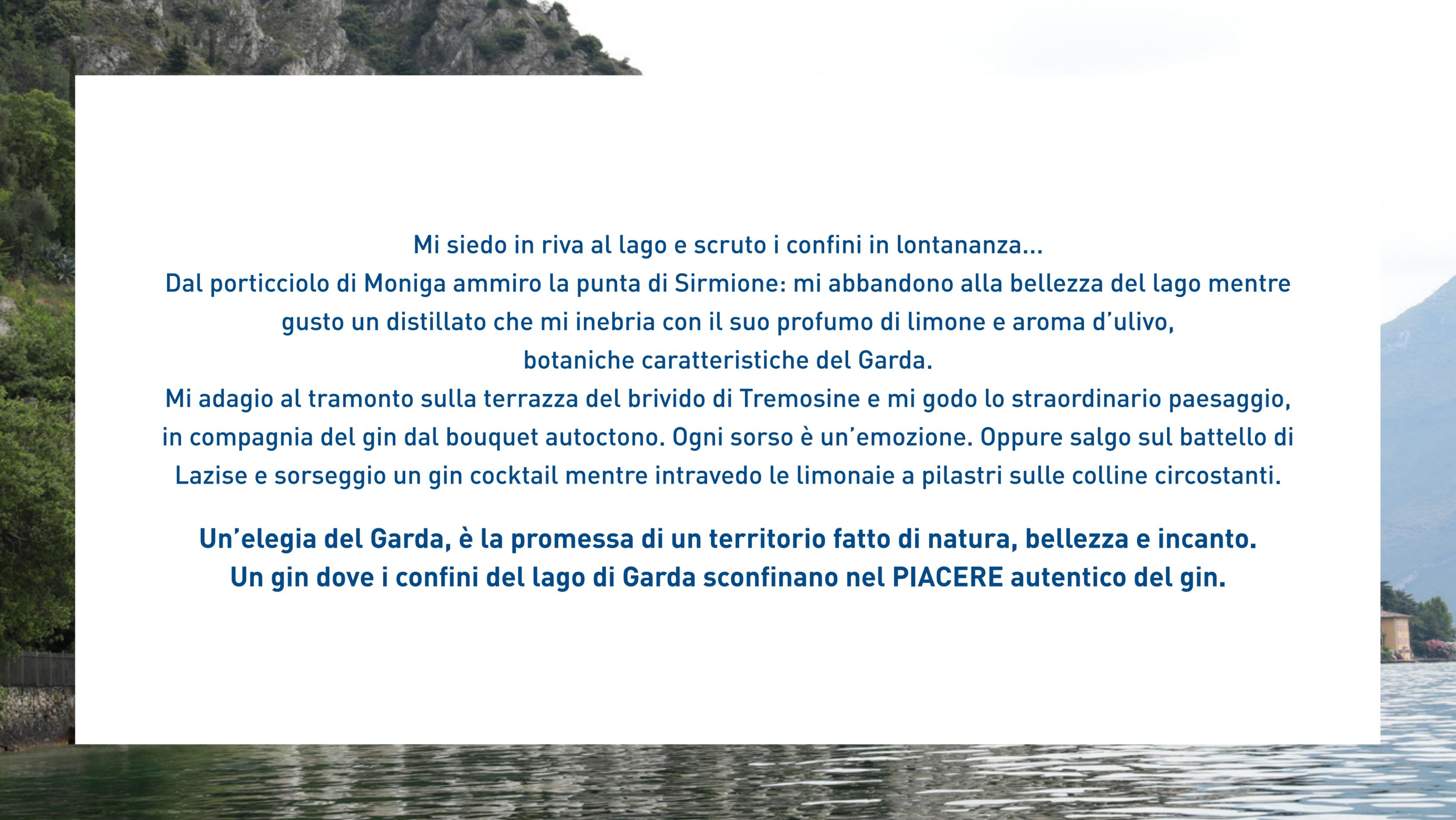
Il 46° parallelo è la zona più settentrionale al mondo a vocazione olivicola.

L'alternanza di brezze temperate e fredde creano condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo.

Un editto del 643 applicava sanzioni a coloro che danneggiavano le piante di olivo.



# LOMBARDIA VENETO



Mi siedo in riva al lago e scruto i confini in lontananza...  
Dal porticciolo di Moniga ammiro la punta di Sirmione: mi abbandono alla bellezza del lago mentre  
gusto un distillato che mi inebria con il suo profumo di limone e aroma d'ulivo,  
botaniche caratteristiche del Garda.

Mi adagio al tramonto sulla terrazza del brivido di Tremosine e mi godo lo straordinario paesaggio,  
in compagnia del gin dal bouquet autoctono. Ogni sorso è un'emozione. Oppure salgo sul battello di  
Lazise e sorseggio un gin cocktail mentre intravedo le limonaie a pilastri sulle colline circostanti.

**Un'elegia del Garda, è la promessa di un territorio fatto di natura, bellezza e incanto.  
Un gin dove i confini del lago di Garda sconfinano nel PIACERE autentico del gin.**



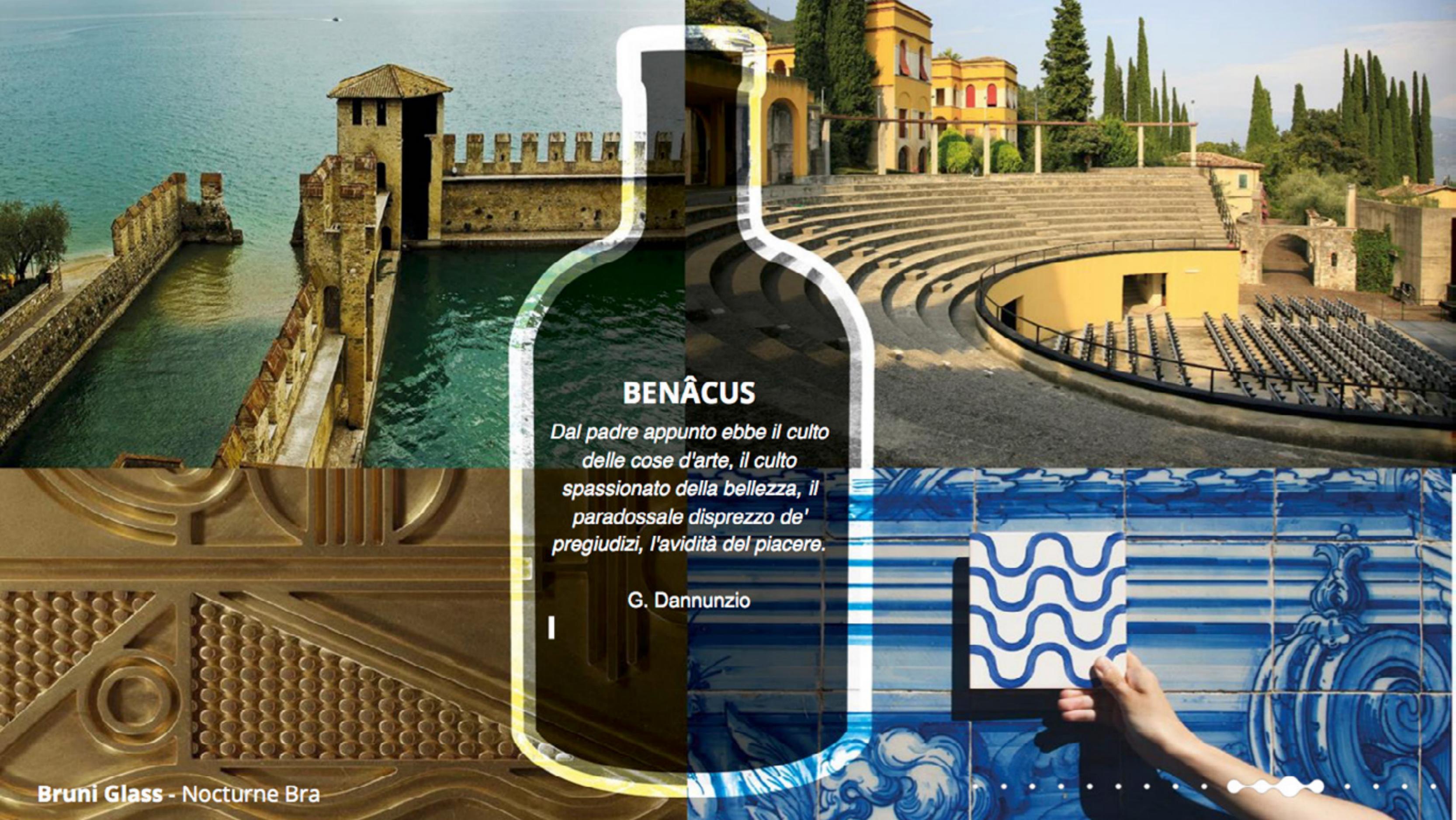
# BENÂCVS

/be.nā.co/

*(n. pr. m.)*

[Dal lat. tardo Bennācus, dai molti promontori]



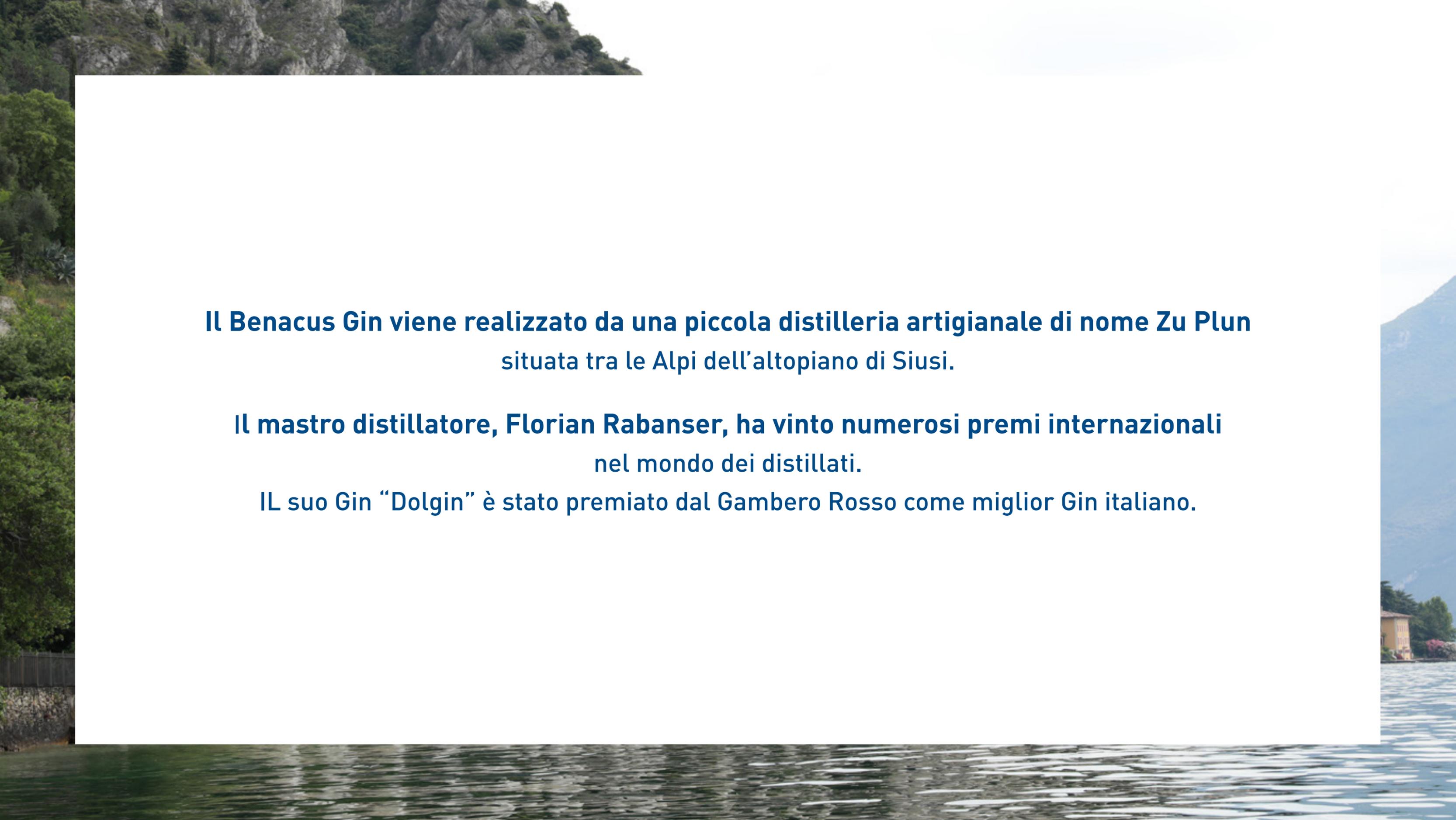


## BENÂCUS

*Dal padre appunto ebbe il culto  
delle cose d'arte, il culto  
spassionato della bellezza, il  
paradossale disprezzo de'  
pregiudizi, l'avidità del piacere.*

G. Dannunzio





**Il Benacus Gin viene realizzato da una piccola distilleria artigianale di nome Zu Plun  
situata tra le Alpi dell'altopiano di Siusi.**

**Il mastro distillatore, Florian Rabanser, ha vinto numerosi premi internazionali  
nel mondo dei distillati.**

**IL suo Gin "Dolgin" è stato premiato dal Gambero Rosso come miglior Gin italiano.**

**Come viene prodotto il Benacus Gin??  
il metodo di produzione è il  
“London Dry”**

L'alcool di partenza è un distillato di grano di alta qualità nel quale viene effettuata un'infusione delle botaniche a freddo della durata di due o tre giorni per poi essere ridistillato e stabilizzato con uso di acqua pura delle Dolomiti.

**Le botaniche caratteristiche del Benacus gin sono quelle tipiche del Lago di Garda:**

- Ginepro
- Limoni del Garda esclusivamente dalla storica limonaia del Castel di Limone del Garda
  - foglie di ulivo del Garda
  - Mosto di uva Lugana
  - Citronella
- Petali e frutto di rosa canina
  - Genziana
  - Menta
- Semi di finocchio
- Mandorle

# CONTATTI

Federico Veronesi:  
[federico.veronesi@benacusgin.it](mailto:federico.veronesi@benacusgin.it)