

That's the Spirit!

That's the Spirit, il Magazine punto di riferimento per tutti gli appassionati di spirits e miscelazione e per gli addetti al settore. Un gioiello da collezionare, una perla da sfogliare, leggere e studiare.

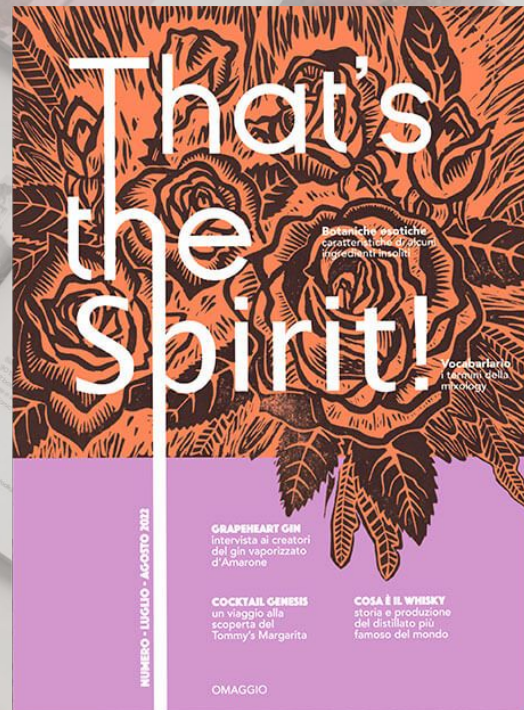
Perché scegliere That's The Spirit!

- Tiratura di 5.000 copie
- Inviata con tutti gli ordini di GinShop.it
- Distribuita nei locali selezionati da ilGin.it
- 48 pagine di contenuti ed esclusive sul mondo dei distillati
- Stampa e rilegatura di alta qualità
- Rivista registrata presso il Tribunale di Bologna

Contatti:

bazze@thatsthespirit.it

whatsapp 3515434741



that's the
SPIRIT!

That's
the
Spirit!



500 euro*

350 euro*

PUBBLICITÀ

Pagina Pubblicitaria e

Mezza Pagina Pubblicitaria:

Partecipa a That's the Spirit presentando il tuo prodotto con una pagina intera o mezza pagina pubblicitaria a te dedicata, di grande impatto, grazie al formato immersivo del magazine.

(30x22,5 e 15x22,5).

* tutti i prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA

That's
the
Spirit!



Seconda di copertina

800 euro*



Terza di copertina

700 euro*



Quarta di copertina

1000 euro*

PUBBLICITÀ

Pagine pubblicitarie in evidenza:

Dai il massimo della visibilità ai tuoi prodotti scegliendo la seconda, la terza o la quarta di copertina!

* tutti i prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA

That's
the
Spirit!

Dalla Sardegna, Dhea Hops Dry Gin: il gin con Luppoli e Pompia

di VANESSA FIORALLO

Dhea Hops Dry Gin si ispira al mondo bretonico, utilizzando i luppoli come botanica aromatica, invece di metterli legati al suo territorio, la Sardegna, da cui ha preso l'agruppo endemico Pompia. Oggi in questo fanno la sua storia assieme all'olivaio, Alessandro Pudda.

Come nasce Dhea Hops Dry Gin?

Nasce dal piacere delle scoperte, dal fascino della sorpresa. Nel 2015 ho infatti scoperto che il gin era diventato responsabile di esperienze un mondo di sfumature, sapori e profumi, cancellando quel brutto ricordo del drink da discoteca. Da molti anni coltivo la mia passione per la botanica aromatica, che produce in base per di più, così lei è venuta l'idea di fare un gin che si collegasse all'amore per la terra. Ho cominciato questa idea con famosi liquori sicilianici, prodotti dai liquori Macchia Mediorientale, e ho consigliato di rivolgere a una distilleria vicina, Luciano R. e Berchida. Il distillatore ed Emilio mi hanno così aiutato ad affinare la ricetta che volevo per il mio gin.

Quali sono le botaniche particolari che hai scelto?

Ho selezionato dei luppoli neozelandesi che avevo già utilizzato per la mia birra casalinga e che mi erano risultati particolarmente buoni. La caratteristica di avere un basso contenuto di olii essenziali, responsabili del sapore amaro, mi ha permesso di miscelare e miscelare tutte le sensazioni senza sovrastare con la sensazione amara.

Il mio obiettivo era realizzare un gin semplice nella sua composizione botanica ma complesso nel gusto. Per questo motivo ho aggiunto la Pompia al gruppo e al luppolo, selezionando solo le migliori. In realtà questa aggiunta per dare la giusta complessità e miscelazione al gin, ma anche perché si uniscono alla Botana, in Sardegna.

Da cosa deriva il nome Dhea?

In molti pensano che il nome Dhea si riferisca all'omonima letteraria in sardo, in realtà quest'ultima si ispira a un grigio che cresce nell'entroterra di Olbia, la cui forma ricorda una

Quali sono i cocktail che consigli con Dhea Gin?

Il mio cocktail preferito con Dhea è il Negroni perché anche in un drink così complesso riescono ad emergere i sapori del gin. Poi, ovviamente, lo amo nel Gin Tonic. Molissimi lo apprezzano nel Martini, con tanto di olive perché la sensazione agrumata della Pompia non ha bisogno del supporto della scorza di limone. Lavorando con diversi bartender ho scoperto inoltre che Dhea Gin si sposa benissimo con succhi di mela limpida e mela e zenzero.



800 euro*

ARTICOLO REDAZIONALE

Articolo redazionale:

due pagine interamente dedicate al tuo brand, con un'intervista, la preparazione di un tuo perfect serve, o tutte le curiosità che hai sempre voluto raccontare a tutti gli spirits lover d'Italia.

* tutti i prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA

That's
the
Spirit!



3 articoli



3 articoli

~~3060 euro*~~

2700 euro*

PACCHETTO STORYTELLING +

ilGin.it + Rivista

**Tre articoli sulla rivista That's the spirit!
E tre sul magazine online
completamente dedicati al tuo brand /
locale / professione / attività /evento
con focus da concordare assieme alla
redazione.**

Esempi di contenuti possibili:

- Intervista
- Ricetta
- Recensione
- Focus su un argomento da concordare

Attività incluse:

- Condivisione articoli in Newsletter
- Social: 1 Post ilGin.it su FB/IG + 1 Storia IG

* tutti i prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA

Servizio	Costo
Pagina Pubblicitaria	500 euro
Mezza Pagina Pubblicitaria	350 euro*
Seconda di copertina	800 euro*
Terza di copertina	700 euro*
Quarta di copertina	1000 euro*
Articolo Redazionale	800 euro*
Articolo Redazionale + Pagina pubblicitaria	1.200 euro 1.000 euro*
Pacchetto Storytelling+	3.000 euro 2.700 euro*

Contatti:

bazze@thatsthespirit.it
whatsapp 3515434741

* tutti i prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA

** Per acquisti multipli ti abbiamo riservato sconti speciali.