



gonis
- GIN -

Cold Compound - Italian Premium Quality

THE FIRST GIN FROM MONDRAGONE
100% Handmade in Campania

Il primo gin prodotto a Mondragone



Gonis è un compound gin artigianale di qualità premium ottenuto dalla macerazione in un ottimo alcool di cereali di selezionate e pregiate botanicals. Le sfumature color ambra del gin nascono dall'assenza del processo di filtrazione, che preserva l'aroma intenso e naturale delle erbe officinali utilizzate. Le note principali sono quelle del ginepro, dal tipico aroma resinoso agrodolce, ma al contempo secco e deciso, seguite da quelle più delicate di frutti di bosco a bacche rosse e nere. Completa il bouquet aromatico una leggera nota affumicata, ottenuta dalla tostatura di una parte delle bacche di ginepro. Gonis è indicato per la preparazione di cocktail e long drink, in particolare il gin & tonic miscelato con una tonica amaricante.

Produzione

Gonis è prodotto in stile *compound classico*, lasciando in infusione in alcool di cereali ed acqua di sorgente, tutte le botaniche allo stato naturale. Una volta terminato il periodo di infusione, il gin viene lasciato in decantazione per diversi giorni e successivamente imbottigliato. Il gonis non viene sottoposto a processo di filtrazione, al fine di preservare il colore e tutti gli aromi naturali. Tutte le fasi di lavorazione vengono eseguite a mano e controllate minuziosamente al solo scopo di ottenere un prodotto di altissima qualità.

Metodo di produzione

Cold compound classico.

Provenienza

Italia, Regione Campania, Caserta, Mondragone.

Produttore

Liquorista: Vincenzo Ventrone. Azienda: Liquoreria Mondragonese - Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Gradazione e formato

40% Vol. - 70 CL.

Botaniche

Ginepro, mirto, ribes nero, ribes rosso, sambuco, biancospino, ecc...

Ingredienti

Acqua, alcool, ginepro bacche, piante officinali.

Non contiene additivi, aromi, caramello, coloranti e conservanti. Non chiarificato.

Premi

[The WineHunter Award ROSSO 2025](#)

Conservazione

Tenere lontano dalle fonti di luce e calore. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. I sedimenti sul fondo della bottiglia sono indice di assoluta genuinità del prodotto. La maturazione in bottiglia continua nel tempo.

Cocktail Gin Gonis

A cura di Stefano Cominale - Fabuale Experience

Le dosi dei cocktail sono in once. 1 oncia equivale a 30 ml.

Alexander Gin

1 Gonis

1 Panna dolce

3/4 Liquore al Cioccolato Bianco

1/5 Frangelico

Noce moscata o cioccolato amaro in cima

Negroni

1 Gonis

1 Sweet Vermouth

1 Bitter

Fetta d'arancia

White Lady

1+1/2 Gonis

3/4 Triple Sec

3/4 succo di limone

3/4 sciroppo di zucchero

1 albume o Foamer

Cardinale

1+1/2 Gonis

3/4 Dry Vermouth

1/2 Bitter

Buccia d'arancia

Martini

2 Gonis

1/4 Dry Vermouth

Oliva o buccia di limone

Negroni Sbagliato

1 Gonis

1 Bitter

1 Spumante di Falanghina

Fetta d'arancia

Martinez

1+3/4 Gonis

1/2 Maraschino

1/4 Dry Vermouth

1/4 Sweet Vermouth

Amarena sul fondo

Manhattan Gonis

2 Gonis

3/4 Sweet Vermouth

3 gocce di Angostura

Amarena sul fondo

Gin Tonic

1+3/4 Gonis

3+1/2 Tonica



La Liquoreria Mondragone è una piccola azienda campana che realizza liquori artigianali in serie limitate. A partire da originali accostamenti di materie prime, frutto di ricerche e sperimentazioni, il produttore prepara i liquori a mano, avendo cura di mantenere intatte le qualità originarie delle erbe selezionate. I liquori artigianali della Liquoreria Mondragone si distinguono dagli altri per il gusto insolito e ricercato che sorprende il palato con inedite sensazioni. Nel laboratorio di Mondragone si lavora con procedimenti artigianali che necessitano di tempo e attenzione. La scelta di puntare tutto sulla qualità a discapito della quantità si è rivelata valida per distinguersi in un settore dove predomina la produzione industriale. I liquori della Liquoreria Mondragone dimostrano l'efficacia di un processo che ha come risultato finale un gusto elevato e distintivo.

Liquoreria Mondragone è un progetto della Lim Studio di Vincenzo Ventrone

Codice Ditta: IT00CEX00168M

Sede Operativa: Via I. Pola, 13 - 81034 Mondragone (CE) ITALIA

Partita IVA: IT03377330612 - Codice Fiscale: VNTVCN77D30Z614F - Numero REA: CE-304780 - Codice SDI: M5UXCR1

Tel. (+39) 328 8611 133 – E-mail: limstudioit@gmail.com - Pec: limstudioit@pec.it - eShop: www.limstudio.it

Seguici su Facebook ed Instagram: @liquoreriamondragone