



Degustazione

In purezza per cogliere la finezza delle botaniche marine o nel più classico dei Gin Tonic con tonica neutra e nient'altro in un tumbler alto.

Divertente in miscelazione con vermouth e bitter per creare un'infusione salina.

Suggeriamo l'abbinamento con ostriche, crudo di ricciola, focaccia con olive e rosmarino, caprino fresco.

CONTATTI

MARINIUM SRL SOCIETÀ BENEFIT
VIA POGGIO MUSCELLO, 41
AGRIGENTO (AG) CAP 92100
info@marinium.it

C.F./P.IVA: 0313474 084 8

Profilo Sensoriale

Marinium Gin si apre al naso con una brezza salina, dove il finocchio marino rievoca paesaggi costieri e il ginepro apporta la sua classica struttura resinosa. Gli agrumi emergono con verticalità e freschezza, in contrasto armonico con le note vegetali del capperi.

Al palato, l'ingresso è nitido e morbido. Il capperi dona una nota sapida e verde, mentre il pepe di Sichuan aggiunge un'elegante vibrazione balsamica. Il pepe di Cubebe completa il quadro con toni legnosi e canforati, creando profondità. Il finale è persistente e salmastoso, con ritorni agrumati che puliscono e rinvigoriscono il palato.

Amministratore Unico:

MALACARNE LUCA
+39 338 738 1714

Sales Manager:

ANTONIO LO PRESTI
+39 338 114 2602

Produzione – R&D:

ALESSANDRO LOCONSOLE
+39 393 811 8789

M

MARINIUM

Il mare, ovunque.

www.marinium.it



Marinium S.r.l.
Società Benefit

Riscopri il valore del mare. Difendilo. Celebra la sua forza.

Il mare non è solo una distesa d'acqua: è un ecosistema complesso, una connessione ancestrale, una fonte inesauribile di vita. Oggi, però, è costretto ad affrontare minacce sempre più gravi: dall'inquinamento allo sfruttamento intensivo delle risorse, fino ai cambiamenti climatici. La nostra generazione ha l'opportunità e la responsabilità di agire.

Marinium nasce da questa consapevolezza. Non è solo un brand: è un'idea, un movimento.

Vogliamo dimostrare che è possibile creare prodotti straordinari, rispettando e celebrando gli oceani.

Ogni nostra scelta produttiva è un gesto di cura, ogni esperienza è un invito a riconnettersi con il mare.

Promuoviamo i prodotti del territorio e valorizziamo una risorsa essenziale, unendo innovazione e sostenibilità.

Chi siamo

Siamo esploratori, innovatori e custodi del mare.

Marinium è nata dall'incontro di menti curiose, anime sensibili e professionisti con un obiettivo comune: restituire dignità e valore al mare, attraverso prodotti che incarnano rispetto, qualità e consapevolezza.

Siamo un team multidisciplinare, composto da esperti del mondo agroalimentare, della sostenibilità e dell'innovazione. Ogni giorno lavoriamo con passione per trasformare un'idea in un'esperienza, un prodotto in un gesto concreto per il pianeta.

Crediamo che il cambiamento nasca da piccole scelte quotidiane, e per questo progettiamo ogni dettaglio con cura: dalla selezione degli ingredienti, all'uso responsabile delle risorse, fino alla narrazione del nostro impegno.

Marinium non è solo un'azienda: è una visione condivisa, una comunità in movimento che crede nel potere della bellezza, dell'autenticità e della responsabilità.

Cosa facciamo

Marinium è specializzata nella produzione e commercializzazione di bevande alcoliche e analcoliche arricchite con acqua di mare, per creare un legame profondo tra l'uomo e l'ambiente.

I nostri prodotti sono realizzati in modo artigianale, nel pieno rispetto della stagionalità delle materie prime.

Crediamo nel valore del tempo, per questo scegliamo di operare con produzioni limitate, in cui ogni fase è curata con attenzione e consapevolezza. Ogni bevanda racconta una storia fatta di territorio, cura e rispetto.

MARINIUM

DISTILLED DRY GIN

Il mare, ovunque



Prodotto in Italia, con acqua purissima del Mar Mediterraneo

Missione & Visione

La nostra missione è dare al mare il riconoscimento che merita.

Attraverso prodotti autentici e consapevoli, **Marinium** si impegna a promuovere una cultura che rispetta l'ambiente, esalta la bellezza del territorio e celebra il valore delle risorse naturali.

Vogliamo ispirare una nuova generazione di consumatori e imprenditori, capace di coniugare eccellenza, etica e sostenibilità.

La nostra visione è quella di un futuro in cui l'uomo e il mare convivano in armonia, dove ogni gesto quotidiano possa contribuire alla rigenerazione del pianeta.

SCHEDA TECNICA DISTILLED DRY GIN

Marinium Dry Gin è un distillato artigianale che celebra la biodiversità italiana attraverso botaniche ispirate al mare e ai paesaggi del Mediterraneo. Il ginepro, l'acqua marina della Sardegna, il finocchio del Conero, i capperi delle Eolie e gli agrumi siciliani, coltivati all'interno della maestosa Valle dei Templi, si fondono in una sinfonia aromatica, dove il gusto diventa racconto. In ogni sorso si rivivono il calore delle pietre millenarie e la freschezza dorata delle zagare in fiore. "Il mare, ovunque" non è solo un motto. È il manifesto di un gin che non segue rotte, ma le traccia.

Botaniche Principali

Bacche di ginepro italiano, finocchio marino del Conero, capperi sotto sale delle Isole Eolie, pepe di Sichuan e Cubebe, agrumi e coriandolo italiani

ed Acqua purissima del Mar Mediterraneo della Sardegna

Metodo di Produzione

Macerazione per almeno 30 giorni in selezionato alcol di cereali delle botaniche principali per favorire l'estrazione aromatica e degli oli essenziali. Segue una lenta e delicata distillazione con un piccolo alambicco in rame delle singole botaniche. Creazione del blend di distillati, rettifica con acqua per raggiungere il grado desiderato ed aggiunta di acqua purissima del Mar Mediterraneo

MARINIUM realizza con tecniche artigianali della tradizione liquoristica piemontese i propri prodotti in small batch, rispettando la stagionalità delle botaniche e garantendo la selezione dei migliori raccolti.