



I10065050N

Distilled Dry Gin

Il gin è un distillato forte ed aromatico. La sua origine è legata ad un docente olandese di medicina e fisica, Franciscus De La Boe, che approfondì e studiò le proprietà degli oli essenziali del ginepro, ottenute ridistillando un'infusione di queste bacche macerate in alcol puro. Fu poi usato dai soldati inglesi di ritorno dai Paesi Bassi ed in Inghilterra divenne in breve tempo una bevanda molto conosciuta.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Bacùr Bottega è un Distilled Dry Gin prodotto utilizzando acqua delle alpi e botanicals esclusivamente di origine italiana. Le bacche di ginepro di origine toscana, le foglie di salvia del Triveneto e le scorze di limone della Sicilia, vengono lasciate macerare a lungo in una soluzione idroalcolica e si procede poi a una doppia distillazione che, depurando il liquido da eventuali sentori indesiderati, permette di ottenere un distillato elegante dal bouquet fine e pulito. Il carattere unico di questo gin è legato alla accorta selezione delle materie prime, ma la sua qualità e la sua complessità dipendono non solo dal numero di piante impiegate ma anche dalle condizioni di estrazione delle componenti aromatiche da ognuna di esse.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Incolore e cristallino.

Olfatto: Si apre con un intenso tocco di ginepro seguito da note agrumate di buccia di limone e da un finale di salvia.

Gusto: Morbido ed equilibrato, scalda il palato in modo delicato e non aggressivo lasciando una piacevole sensazione di pulito e profumato.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 40%

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Ottimo sia puro che come ingrediente per cocktail e long drink.

Da consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

Prodotto disponibile nella capacità: 50 cl; 70 cl; 100 cl.

Premi

Silver Medal - BSA Bartender Spirits Awards - USA (2019)

Bronze Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017)

81,7 points - Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles - BE (2018)

Bronze Award - International Wine and Spirit Competition - UK (2018)

84 Points - ISW – Meiningers International Spirits Award - DE (2018)

