



I10065010

Distilled Dry Gin - cl 10

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 olii 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.

Il Gin Spray si contraddistingue per la sua elegante e pratica bottiglia color rame. Dotato di un vaporizzatore alimentare diventa uno strumento unico nelle mani di bartenders, pasticceri e chefs per arricchire di sapori ed aromi le proprie creazioni.

Per gli amanti del sigaro, la combinazione è assolutamente da provare. Il momento di meditazione associato tipicamente ad esso viene arricchito così dai profumi di uno spruzzo di Gin Bacur sul sigaro stesso.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Bacûr 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 separatamente e 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: Questo Gin, grazie alla bottiglia dotata di vaporizzatore, può essere vaporizzato sulla carne alla griglia, su pesci quali salmone, tonno e pesce spada, sui formaggi stagionati, su dolci in particolare a base di frutta e sui sigari.

Da consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo.

Prodotto disponibile nella capacità: 5 cl; 10 cl; 50 cl; 70 cl; 100 cl.

Premi

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

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)

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

