



Poggio alle Monache

LONDON DRY GIN

GRECALE

Metodo: London Dry Gin

Botaniche: Ginepro toscano, coriandolo, scorza di limone, Iris fiorentino, angelica, cardamomo, foglie di olivo, biancospino.

Gradazione alcolica: 43° Vol

Alambicco: Alambicco discontinuo a bagno maria interamente in rame, riscaldato da energia elettrica.

Distillazione: L'alcool etilico da grano tenero italiano biologico (96°) viene messo nell'alambicco e abbassato di gradazione con acqua demineralizzata. Parte delle botaniche vengono dosate e aggiunte all'alcool e lasciarle in infusione per alcune ore al fine di estrarne gli aromi più complessi, altre vengono inserite in un cestello posto fra il duomo e la colonna di refrigerazione per estrarne olii e aromi tramite corrente di vapore. Il distillato, privato delle teste e delle code, viene raccolto per essere poi lasciato riposare fino al momento della rettifica alla gradazione alcoolica desiderata poi segue l'imbottigliamento. Tutto il processo è fatto artigianalmente e il master distiller interviene quasi costantemente per regolare temperature, assaggiare e selezionare teste, cuore e code. La produzione avviene a Cortona in Toscana in piccoli e preziosi lotti.

Note di degustazione: Al naso ginepro brillante e robusto con una sensazione di fiori di limone in fondo. Al palato carico di ginepro secco e tonificante, nota speziata delicata del coriandolo e cardamomo poi quella agrumata di limone e un finale deciso e secco. Gin ben equilibrato con una base alcolica di grande qualità e una miscela botanica molto curata, all'altezza dei Martini ma anche con la tonica.