



Poggio alle Monache

LONDON DRY GIN

MAESTRALE

Metodo: London Dry Gin

Botaniche: Ginepro toscano, Coriandolo, scorza di arance, melissa, iris fiorentino, angelica, menta piperita, liquirizia, cannella, verbena odorosa, finocchio.

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 delicato dolce e floreale con un calore speziato. Al palato morbido, rotondo con fiori e spezie, alla nota preponderante di arancia e liquirizia segue il ginepro che prende la scena. Il finale riporta al gusto floreale, persistente, secco e pulito. Un gin delizioso e alla moda, sinuoso e sensuale, un vero piacere da gustare con la tonica che ne esalta i profumi e gli aromi.