



Cold Compound con violette, salvia e rosmarino

|                     |                                                                  |
|---------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome:</b>        | The Sister's Gin                                                 |
| <b>Produttori:</b>  | The Sisters' Lab, Mistico Speciale                               |
| <b>Metodo:</b>      | Cold Compound Gin                                                |
| <b>Provenienza:</b> | Italia                                                           |
| <b>Gradazione:</b>  | 40.00%                                                           |
| <b>Formato:</b>     | 500ml                                                            |
| <b>Sito:</b>        | <a href="http://www.thesistersgin.com">www.thesistersgin.com</a> |
| <b>Botaniche:</b>   | Ginepro, Coriandolo, Salvia, Rosmarino, Violette Edibili Fresche |

### Gusto

The Sister's Gin ha un colore ambrato tipico dei compound non ridistillati e filtrati, che richiama alla tradizione e alla storia di questo tipo di gin. Al naso emergono le note floreali delle viole fresche, unite ai profumi mediterranei di salvia e rosmarino. Al palato il gin risulta forte, deciso proprio grazie alla mancanza di filtraggio del distillato. Le note principali sono ancora una volta quelle delle viole, unite all'immane ginepro e a un accenno di coriandolo.

### Produzione

The Sister's Gin è un cold compound gin a 40%vol., ovvero un gin preparato a partire da una base di morbido alcol di cereali a cui vengono aggiunte le varie botaniche a freddo. È una tecnica risalente all'epoca del proibizionismo, periodo nel quale venivano preparati i cosiddetti "Bathub Gin" seguendo proprio questo procedimento. Con questa tecnica si estrae una quantità maggiore di oli essenziali e quindi dell'aroma delle varie piante, fiori e spezie presenti, ottenendo un prodotto più aromatico e complesso rispetto ai classici distilled gin. La filtrazione avviene tramite sacchi filtranti a caduta e non viene fatta a freddo per preservare tutto l'aroma estratto e il colore rilasciato naturalmente dalle botaniche in macerazione. Dopo la prima filtrazione le botaniche vengono pressate: gli oli essenziali e le resine ottenute vengono distillate nuovamente, dando vita ad un alcolato che verrà poi unito alla parte macerata così da donare al gin ulteriori sfumature aromatiche, profumi e corpo. L'acqua usata per abbassare la gradazione a 40%vol. è acqua di sorgente che sgorga a quasi 2000 metri, elemento puro e naturale.

### Curiosità

The Sister's Gin nasce in Italia dalla grande passione che i suoi creatori hanno verso il loro lavoro, il quale giorno per giorno permette loro di essere a contatto con fiori ed erbe aromatiche. Il gin è stato creato in collaborazione con un bartender che ha utilizzato tutti i loro prodotti freschi. Da questa esperienza e grazie al lavoro del master distiller-botanico è nato The Sister's Gin, che rispetta perfettamente le caratteristiche e le passioni dei suoi creatori.