

gil



Gin potente e complesso, da bere anche liscio

Nome:	Gil Authentic Rural Gin Italian - Peated
Produttori:	Vecchio Magazzino Doganale
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.vecchiomagazzinodoganale.com

Botaniche:

Bacche di Ginepro di Rocca Imperiale, Limoni IGP, Assenzio, Sambuco, Lavanda, Arance Amare di Bisignano, Origano della Palombara, Bergamotto

Gusto

Al naso spicca l'aroma della torba calabrese che arricchisce le note citriche dei Limoni di Rocca Imperiale. Al palato la parte affumicata della torba rilascia sentori molto delicati che accompagnano il ginepro e l'assenzio con un risultato finale molto avvolgente e piacevole. Il colore è torbido.

Produzione

La produzione è completamente artigianale. Le botaniche sono infuse a freddo (temperatura termo refrigerata tra i 5° e i 10°). L'origano viene infuso separatamente a 30°, mentre lavanda e aloe sono infuse a parte a 40°. La torbatura rurale viene fatta con legno di Castagno della Sila e torba della Sila. L'alcol base di cereali a 96,5% vol. è fatto a partire dalla fermentazione di grano, mais e orzo.

Curiosita

Gil Authentic Rural Gin prende ispirazione dal dottor Gil, il medico di bordo della nave del Capitano Jefferson, che approdò sulle coste calabresi alla fine del 1800 e che qui utilizzò le botaniche del luogo per creare un gin. I creatori di Gil hanno quindi preso questa storia per creare un gin rurale come quello che avrebbe potuto fare il dottor Gil e hanno poi lanciato la versione torbata che ancora di più esalta la loro ruralità. Raccontano che anche questa versione fu messa a punto da Gil, che usò dei fanghi della Sila scaldati sui carboni ardenti per curare il mal di schiena e che poi pensò di riprodurre la tecnica per dare vita a un gin torbato, cioè "peated", con questo metodo del tutto inusuale.