



Gin brianzolo con gelso, salvia e rosmarino.

Nome:	Double D London Dry Gin
Produttori:	D&D A. Srl
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.ddouble.it
Botaniche:	

Ginepro, Salvia, Rosmarino, Gelso, Limone, Coriandolo, Angelica, Iris

Gusto

Double D London Dry Gin unisce alle classiche note del ginepro una leggera nota agrumata che bilancia i sentori erbacei prevalenti, dati da salvia e rosmarino. Le sue note caratteristiche sono date dal gelso. Un gin strutturato, vellutato al palato, elegante.

Produzione

Double D London Dry Gin è distillato artigianalmente in un alambicco discontinuo costruito su misura da una famiglia di artigiani tedeschi che producono alambicchi in rame da quattro generazioni. Le erbe e il limone sono distillate in corrente di vapore con la tecnica "racking" che le preserva da un eventuale calore eccessivo, mentre le altre botaniche sono distillate con la tecnica "steeping". Gli ingredienti sono accuratamente selezionati e rappresentano le tipicità del territorio brianzolo, in particolare il gelso. L'alcol neutro utilizzato come base è da grano tenero.

Curiosità

Double D London Dry Gin si distingue per artigianalità, cura nella scelta degli ingredienti e nel metodo di produzione. Le botaniche sono tutte tipiche o comunque presenti nel territorio Brianzolo, infatti il gin è studiato proprio per esaltare le erbe di questa zona. Una delle più rappresentative è proprio il gelso, poi ci sono salvia e rosmarino, due IGP di cui la parte lecchese del territorio è ricca. La ricetta è costruita per sposarsi con il gusto classico dei tipici gin London Dry.