

RED DOOR



London Dry con botaniche proprie della Scozia

Nome:	Red Door Handcrafted Highland Gin
Produttori:	Red Door Gin Co. Ltd / Gordon and MacPhail
Importatori:	Meregalli Spirits
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://reddoorgin.com/
Botaniche:	

Ginepro, Scorza di Limone, Scorza di arancia amara, Semi di Coriandolo, Radice di Angelica, Pearls of Heather, Bacche di Sorbo

Gusto

Red Door Gin è corposo e complesso, con un ottimo bilanciamento tra le botaniche più classiche dei London Dry Gin e tre botaniche insolite che crescono spontanee in Scozia, le quali rendono unico e distintivo il profilo organolettico del gin. Emergono le note del ginepro e dell'arancia amara, unite a quelle agrumate e fruttate del sea buckthorn, mentre le pearls of heather aggiungono un tocco floreale e appena erbaceo percepibile anche al naso. Le bacche di sorbo donano peculiari note appena amare, con sentori in sottofondo di cioccolato e di affumicato; è questa botanica a dare al gin il suo carattere dolce-amaro e la corposità del gusto. Il finale è ricco e molto lungo. Essendo un gin molto morbido, risulta delizioso anche liscio nonostante l'alta gradazione, oltre ad essere un'ottima base per Gin Tonic e cocktail classici.

Produzione

Red Door Gin è prodotto artigianalmente con metodo London Dry con infusione a vapore, utilizzando un alambicco tradizionale in rame soprannominato "Peggy". I piccoli lotti contengono cinque botaniche classiche del gin e tre botaniche tipiche delle montagne e delle coste della Scozia: pearls of heather (una pianta della famiglia delle Ericaceae, comune nelle colline scozzesi), bacche di sorbo (proprie delle zone boschive) e sea buckthorn (nome tecnico: Hippophae, tipica delle coste scozzesi).

Curiosità

L'idea che sta alla base di Red Door Gin è semplice: catturare lo spirito delle montagne, delle foreste e delle coste scozzesi e racchiuderli in un gin artigianale che fosse caratteristico e riconoscibile. Per questo motivo alle botaniche tradizionali sono unite tre botaniche tipiche delle Highlands. L'alambicco in rame con cui è prodotto questo London Dry è fatto a mano e distilla a vapore. È soprannominato Peggy in onore di Peggy Urquhart, moglie di George Urquhart, seconda generazione dei proprietari della distilleria a conduzione familiare Gordon and MacPhail.