



Gin italiano agrumato, con note si arancia e bergamotto

<b>Nome:</b>	Gin Tabar Bergamotto
<b>Produttori:</b>	Casoni Fabbricazione Liquori S.p.A.
<b>Importatori:</b>	Casoni Fabbricazione Liquori S.p.A.
<b>Metodo:</b>	Compound
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	45.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="https://www.casoni.com/">https://www.casoni.com/</a>
<b>Botaniche:</b>	Bacche di Ginepro, Bergamotto, Coriandolo, Angelica, Arancia Amara (Melangelo), Arancia Dolce, Camomilla, Cardamomo, Rosmarino

## Gusto

Gin Tabar Bergamotto si presenta come un'esplosione di freschezza, con tutta la vivacità del sapore naturale del bergamotto. Il suo gusto agrumato, con un finale lungo e intenso che si evolve in armonia con le note delle altre botaniche, è piacevolmente complesso, fresco e morbido, frutto di un connubio ben bilanciato di diversi aromi. La sua caratterizzante nota agrumata, data dall'arancia amara, da quella dolce e, soprattutto, dal bergamotto, è infatti in perfetto equilibrio con quella fresca e piacevolmente pungente di coriandolo e cardamomo, con i sentori balsamici del ginepro e quelli botanici di angelica e camomilla e con le note profumate e aromatiche del rosmarino.

## Produzione

Gin Tabar Bergamotto è un compound gin ottenuto da nove botaniche tramite un processo di lavorazione lungo e meticoloso. Le botaniche infatti vengono lavorate separatamente, mettendole in infusione in alcol, scaldandole a 60° C e, dopo che sono rimaste in infusione per 3 giorni, distillando in alambicchi discontinui in acciaio. I distillati vengono lasciati affinare in tank di acciaio per 3 mesi, in modo che i composti aromatici si amalgamino, e quindi miscelati insieme e con alcol da cereali. Il prodotto, portato a un volume alcolico del 45% acqua demineralizzata, rimane infine in affinamento per circa 30 giorni in modo da consentirne il perfezionamento aromatico.

## Curiosità

Il nome di Tabar Gin deriva dalla parola 'tabarro' che era il tipico mantello a ruota da uomo in panno, grosso e pesante, che veniva chiuso gettando una estremità sopra alla spalla opposta in modo da avvolgere completamente il corpo e proteggersi dal freddo. Nella Pianura Padana era un indumento molto utilizzato, in particolare nelle zone rurali, luoghi in cui diventa simbolo della tradizione contadina: della condizione dell'uomo ma anche della sua terra, quella terra avvolta nella nebbia che in un solo istante può scomparire alla vista. Prodotto da Casoni Fabbricazione Liquori a Finale Emilia, Tabar Gin ha trovato un compagno nel 2023 con il lancio di Gin Tabar bergamotto.