



Gin secco con note di ginepro, liquirizia e limone

Nome:	Masons Dry Yorkshire Gin Lavender Edition
Produttori:	Masons Distillery
Importatori:	Vino & Design
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	http://masonsyorkshiregin.com
Botaniche:	

Ginepro, Cardamomo, Lavanda, Alloro, Semi di Finocchio, Pepe di Sichuan

Gusto

Al naso si sentono subito le note secche e deliziosamente floreali della lavanda, delicate e fresche, seguite da un leggero aroma di finocchio. Al palato Masons Dry Yorkshire Gin Lavender Edition è morbido e domina il fresco e dolce sapore della lavanda. Nel finale, complessivamente secco, emerge in maniera delicata il gusto dell'anice.

Produzione

Masons Dry Yorkshire Gin è distillato artigianalmente in piccoli alambicchi di rame soprannominati rispettivamente "Steve" e "Leftie" con metodo "one shot". Le botaniche, a parte le scorze fresche di limone, vengono lasciate in immersione nell'alcol per una notte. Il mattino vengono aggiunte le scorze subito prima della distillazione, la quale dura all'incirca 11 ore. Il gin viene infine portato alla gradazione del 42% Vol. con acqua di Harrogate, nello Yorkshire. Rispetto alla versione classica in questa versione c'è una buona dose di lavanda tra le botaniche.

Curiosità

Karl Mason e sua moglie Catherine, in quanto grandi conoscitori e amanti del gin, nel 2012 decisero di aprire la propria distilleria nel piccolo villaggio di Bedale, nello Yorkshire (UK). Volendo rendere omaggio allo spirito della loro regione e a creare un prodotto che si distanziasse dagli altri, hanno dato vita a Masons Dry Yorkshire Gin, riscontrando un grande successo di critica e di pubblico. Ben presto infatti sono riusciti ad espandere la produzione e ad ampliare il portfolio, portando sul mercato anche una vodka e le due varianti del loro gin, il Tea Edition e questo ottimo Lavender Edition. Il distiller che si occupa della produzione è Gerard MacKluskey che aveva lavorato per Tanqueray e Gordon's Gin.