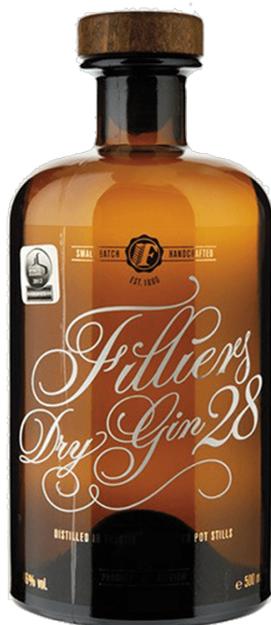


*Filliers  
Dry Gin 28*



Gin belga cremoso e secco, con sentori di ginepro e di agrumi

<b>Nome:</b>	Filliers Dry 28
<b>Produttori:</b>	Graanstokerij Filliers
<b>Importatori:</b>	Compagnia dei Caraibi
<b>Metodo:</b>	Dry Gin
<b>Provenienza:</b>	Belgio
<b>Gradazione:</b>	46.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.filliersdrygin28.be">www.filliersdrygin28.be</a>

**Botaniche:**

Luppolo Belga, Ginepro, Arancia Spagnola, Allspice Giamaicano, Radice di Angelica Belga

**Gusto**

Al naso gli agrumi supportano il ginepro. Si avverte un accenno di cardamomo e coriandolo fresco. Anche al palato prevalgono gli agrumi assieme al ginepro, è leggermente cremoso e secco. Il finale è secco e caldo.

**Produzione**

Filliers ha deciso con cognizione di causa di implementare la produzione in bassa scala con alambicchi di rame da 500l passando a 1000l. Utilizzando due alambicchi gemelli, il Master Distiller può monitorare e mantenere la qualità e le caratteristiche organolettiche del gin intatte. Un alambicco viene utilizzato per il distillato con la frutta fresca, l'altro per le erbe e le spezie. Per creare il gin viene utilizzato un minimo di quattro piccoli lotti di botaniche. Il processo produttivo è tradizionale e la distilleria ci tiene a mantenerlo tale producendo in scala modesta.

**Curiosita**

Filliers Dry Gin 28 è l'espressione pura dell'artigianalità tradizionale di Filliers, sviluppata in decenni di distillazione del genever. Il creatore della ricetta è Firmin Filliers (1888-1965), membro della terza generazione dei Master Distiller di Filliers. Il 28 nel nome del gin indica sia la sua data di nascita, il 1928, sia il fatto che contiene 28 botaniche oltre al ginepro. La famiglia Filliers produce genever, il "padre" del gin, in Belgio sin dal XIX secolo e per questo l'idea di produrre un gin è sembrata un passaggio del tutto naturale. Oggi come nel 1928 questo gin è prodotto con la stessa ricetta segreta che unisce assieme agrumi, erbe e radici.