Gin complesso e agrumato grazie all'uso di solo ginepro e Pepe di Timut

Nome:	Gin Timut
Produttori:	Distilleria Gavioli Giuseppe & Figli srl
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	http://www.distilleriagavioli.it/

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Pepe di Timut

Gusto

Gin Timut è un distillato secco e molto complesso nonostante l'uso di due sole botaniche. Le note di ginepro rimangono ben presenti accostate alle mille sfaccettature del Pepe di Timut che dona a questo gin note speziate ed erbacee ma anche leggermente agrumate, da qui il suo nome: Gin Timut.

Produzione

Il Pepe di Timut viene distillato separatamente in modo da poter intervenire sull'alambicco per esaltarne al massimo profumi e sapori. Questo distillato viene poi unito e bilanciato a un London Dry Gin distillato con sole bacche di ginepro per ottenere così Gin Timut.

Curiosita

La distilleria Gavioli nasce nel 1965 e da allora ha sempre mantenuto la propria vocazione artigiana producendo una grande varietà di liquori e distillati a proprio marchio e in private label sia per piccole realtà produttive sia per alcuni blasonati marchi italiani ed internazionali. L'idea di un Gin in cui viene utilizzata una sola botanica a parte il ginepro nasce dal voler rompere gli schemi classici di produzione e dal voler proporre un gin in cui vengono esaltate al massimo le caratteristiche di questa botanica particolare: proveniente dal Nepal e parente stretto del Pepe di Sichuan, il Pepe di Timut - che è un falso pepe - presenta bacche più piccole ed estremamente profumate, con una nota agrumata che ricorda il pompelmo e un finale di frutti esotici.