



Gin aromatico con note di melograno, camomilla e sedano.

Nome:	VII Hills Italian Dry Gin
Produttori:	Torino Distillati (Famiglia Vergnano)
Importatori:	Onesti Group
Metodo:	Sottovuoto
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.viihills.co.uk
Botaniche:	Ginepro, Sedano, Camomilla, Rosa Canina, Arancia Dolce, Carciofo, Melograno

Gusto

VII Hills Italian Dry Gin è molto aromatico al naso e le note di ginepro sono accompagnate da note appena fruttate e leggermente agrumate. Al palato le note dolci del melograno emergono accompagnate da note leggerissime di camomilla, perfettamente bilanciate con le note freschissime e appena terrose del sedano.

Produzione

Le botaniche sono tutte provenienti dai Sette Colli di Roma e vengono accuratamente selezionate dal master distiller. Esse vengono messe in infusione nel distillato neutro appena zuccherato prima della distillazione con la tecnica del "sottovuoto", che permette di estrarre al meglio i sapori e i profumi romani di questo gin.

Curiosità

Il VII Hills Gin è stato creato da Danilo Tersigni, Francesco Medici e Filippo Previero, tre ragazzi di origine italiana che lavorano nel mondo del beverage e si sono conosciuti a Londra lavorando per il Mr Fogg's, rinomato locale quotato Best Bar 2014 da Food&Travel magazine e nominato tra i 50 Best Bar in the World. Volevano dare vita a qualcosa di unico e italiano e scelsero di creare il primo London Dry Gin italiano distribuito all'estero dopo la chiusura della distilleria Sarti negli anni '60 e contenente botaniche romane. Nacque così VII Hills London Dry Gin nel 2014, poi, tre anni dopo, Filippo e Danilo hanno deciso di portare la distillazione del loro gin dall'Inghilterra all'Italia così che fosse al 100% italiano e ne hanno cambiato la ricetta, portando così alla luce VII Hills Italian Dry Gin. Questo gin, non più London Dry perché distillato sottovuoto, deve la sua ispirazione sempre ai Sette Colli di Roma ed è perfetto bevuto liscio con ghiaccio, ma soprattutto in qualunque tipo di miscelazione. Particolarmente consigliati il Gin Tonic con un gambo di sedano e il Negroni, magari utilizzando Italicus Rosolio di Bergamotto al posto del Campari.