



Gin balsamico e secco, molto aromatico

Nome:	Dol Gin
Produttori:	Zu Plun
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	45.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.zuplun.it
Botaniche:	

Achillea Millefoglie, Anice Selvatica, Buccia di Limone, Cumino, Ginepro, Radice di Angelica, Radice di Genziana, Rosa Canina, Fiori di sambuco, Camomilla, Menta

Gusto

Profondamente balsamico e secco, la sua beva rotonda si presta anche ad una degustazione liscia accompagnata ad interessanti abbinamenti con il cibo. All'olfatto Dol Gin è molto aromatico, con note di ginepro fresco ed erbe di montagne accompagnate da quelle speziate del pepe macinato. Al palato sorprende con note fruttate bilanciate da quelle più amare della radice di genziana, sempre accompagnate da una forte balsamicità e dei sentori secchi del ginepro.

Produzione

Proviene da un distillato di cereali, distillato in metodo discontinuo in alambicco di rame e con botanici a bagnomaria e infusione. Il risultato viene portato a una gradazione del 45% aggiungendovi acqua proveniente dai ghiacciai della Val Senales.

Curiosita

La capacità del master distiller Florian Rabanser viene esaltata nella follia di voler unire organoletticamente in un prezioso equilibrio 24 botanici della Val di Siusi, in 180 km di suo raggio con l'intento di raccontare se stesso e la sua passione per la distillazione facendo parlare il territorio. Dol Gin è il primo gin creato sulle Dolomiti e ci sono voluti due anni per svilupparne la ricetta. La distilleria Plun è stata fondata 10 anni fa da Florian Rabansen, che ha iniziato a produrre distillati nel tempo libero, tutti classici alpini quali le grappe e i distillati di frutta. Nel 2007 ha cominciato a sperimentare portando alla luce prodotti non tipici della regione quali il rum e il gin.