



Gin giapponese aromatico con note di spezie dolci

| | |
|---------------------|--|
| Nome: | Gin Sakurao Original |
| Produttori: | Sakurao Distillery |
| Importatori: | Dovel import |
| Metodo: | London Dry |
| Provenienza: | Italia |
| Gradazione: | 47.00% |
| Formato: | 700ml |
| Sito: | www.dovel.it |
| Botaniche: | |

Bacche di Ginepro, Limone, Arancia Dolce, Yuzu, Arancia Amara (Melangolo), Hinoki (Cipresso Giapponese), Thè Verde, Aka Shiso (Timo Giapponese), Zenzero, Fiore di Ciliegio Selvatico, Radice di Angelica, Radice di Iris, Coriandolo

Gusto

Sakurao è un gin aromatico, con note prevalenti di agrumi e ginepro al naso e molto fresco al palato. Si distingue per le note speziate e dolci dove si percepisce lo zenzero. Il finale è lungo e delicato con piacevoli note di scorza d'arancia.

Produzione

La distilleria Sakurao e il suo Master Distiller usano una combinazione di due metodi di distillazione simultanea realizzati in un nuovo alambicco di origine tedesca. Parte delle botaniche sono distillate a vapore, cioè vengono poste in un cesto nella colonna di distillazione e gli aromi ne vengono estratti grazie ai vapori dell'alcol che passano lungo la colonna. Il resto delle botaniche viene messa a macerare in alcol neutro nell'alambicco che viene poi distillato. Questa distillazione ibrida è il modo migliore per estrarre gli aromi delle diverse piante e dà al gin Sakurao il suo stile.

Curiosità

Fondato nel 1918, il gruppo Chugoku Jozo si stabilì nella città di Sakurao, nella famosa prefettura di Hiroshima. Per un secolo l'azienda ha perfezionato i suoi metodi di produzione di alcol, garantendo un gusto riconosciuto e apprezzato da tutti i giapponesi. Cento anni dopo e ricca di questo patrimonio, fu fondata la distilleria Sakurao. Essa si trova sulle rive del mare interno di Seto, di fronte all'isola di Miyajima, un vero tesoro della natura e della cultura giapponese. I gin Sakurao sono realizzati con diverse botaniche, coltivate principalmente in Giappone nell'area di Hiroshima.