



Gin britannico con sentori di mela, rabarbaro e cannella

Nome:	Chase Rhubarb & Bramley Apple Gin
Produttori:	Chase Distillery
Importatori:	Meregalli Spirits
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://chasedistillery.co.uk/

Botaniche:

Ginepro, Germogli e Bacche, Cannella Cassia, Noce Moscata, Zenzero, Mandorla Amara, Coriandolo, Cardamomo, Liquirizia, Chiodi di Garofano, Infuso di Rabarbaro, Estratto di Mela Bramley, Scorza di Limone

Gusto

Al naso Chase Rhubarb & Bramley Apple Gin sprigiona un profumo golosissimo di crumble fresco di rabarbaro e mele, con un pizzico di cannella. Al palato si distinguono le note appena dolci e terrose del rabarbaro con un tocco piccante e i sentori freschi della mela bramley, che si uniscono felicemente con le note del ginepro, fino al lungo finale con note di rabarbaro fresco e cannella che riscaldano piacevolmente il palato.

Produzione

Chase Rhubarb & Bramley Apple Gin è prodotto a partire da alcol di Patate Lady Rosetta e Lady Claire coltivate nella proprietà Chase e prodotto dalla distilleria stessa. Lo spirito di patate a 96° viene messo a distillare con l'aggiunta di acqua nell'alambicco di rame stile Carter Head. Successivamente avviene l'infusione delle botaniche e, dopo un'attenta distillazione, si ottiene un gin attorno ai 78° che viene successivamente portato al 40% vol. mediante l'aggiunta di acqua proveniente dalla falda acquifera che scorre sotto i frutteti della Chase Distillery. Il Chase Rhubarb & Bramley Apple Gin è ottenuto dalla distillazione in alambicco in rame a colonna del GB Gin con infuso di rabarbaro ed estratto di mela bramley.

Curiosità

Chase Distillery è una distilleria a conduzione familiare, ma l'azienda nasce con la coltivazione delle patate e dei mele. Le patate e le mele tuttora coltivate e raccolte nelle tenute della distilleria vengono utilizzate per creare l'alcol neutro di base con il quale vengono poi distillati i prodotti Chase. Ciò garantisce la qualità e l'unicità dei loro spiriti poiché, a differenza della maggior parte delle distillerie, producono i loro gin da zero anziché acquistare uno spirito di grano neutro già pronto. Le persone hanno a cuore il terroir dei loro vini o l'invecchiamento in botte dei loro whisky, quindi perché non dovrebbero preoccuparsi della tracciabilità dei loro spiriti bianchi? Per la produzione del gin viene utilizzato un alambicco in rame stile carter head creato su misura e soprannominato Ginny. Il processo di distillazione che prevede il posizionamento delle botaniche sia nella pancia dell'alambicco sia nei cestelli per l'infusione a vapore garantisce l'esaltazione dello spirito base di qualità e non il suo mascheramento. La famiglia Chase ama sperimentare per creare nuovi prodotti oltre ai suoi già pluripremiati gin e vodka in stile british. La serie di gin aromatizzati è certamente un ottimo esempio della grande abilità e capacità di sperimentazione dell'azienda la cui attenzione alla qualità è indiscutibile.