



Gin morbido con note di miele e un sottofondo speziato

<b>Nome:</b>	Arbikie AK's Gin
<b>Produttori:</b>	Arbikie Distillery
<b>Importatori:</b>	Beija Flor
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Regno Unito
<b>Gradazione:</b>	43.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.arbikie.com">www.arbikie.com</a>

**Botaniche:**

Ginepro, Miele, Pepe Nero, Macis, Cardamomo

**Gusto**

Arbikie AK's Gin è morbido grazie all'uso del miele. Al naso ha un aroma fresco e floreale con una punta di vaniglia, mentre al palato ha un sottofondo caldo e speziato, con leggere note dolci di miele. Il finale è lungo, persistente e dolce.

**Produzione**

Arbikie AK's Gin è prodotto interamente nella tenuta della famiglia Stirling, usando il grano Viscount coltivato nei loro campi e il miele delle loro api. Viene distillato in alambicchi di rame e imbottigliato in loco.

**Curiosita**

Arbikie AK's Gin prende nome dal Alexander Kirkwood Stirling (AK), il padre dei fondatori della distilleria Iain, John e David. La famiglia Stirling dal 1920 è proprietaria di 2100 acri di terreno sulla costa orientale della regione di Angus in Scozia, dove pare che nel 1700 fosse attiva una distilleria. È però solo nel 2013 che i tre fratelli decidono di sfruttare le potenzialità di questi terreni fondando la Arbikie Highland Estate, che attualmente produce gin, vodka e scotch whisky sotto la supervisione della master distiller Kirsty Black. Cresciuti lavorando nell'azienda familiare, i fratelli Stirling danno una forte impronta artigianale alla nuova impresa, puntando sul concetto "farm-to-bottle": è la stessa Arbikie a coltivare l'orzo che serve per la produzione del whisky e il grano e le patate per la base di gin e vodka, così come il ginepro, il miele e le fragole. L'azienda utilizza inoltre energia solare, così che il processo produttivo sia interamente sostenibile e "a km 0".