



Gin fresco e aromatico con un lunghissimo finale morbido

Nome:	Shortcross Gin
Produttori:	Rademon Estate Distillery
Importatori:	Mediland Srl
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	46.00%
Formato:	700ml
Sito:	shortcrossgin.com

Botaniche:

Ginepro, Mela, Trifoglio, Fiori di sambuco, Coriandolo, Arancia Dolce, Cassia, Mela Verde

Gusto

Shortcross Gin entusiasma per il suo bilanciamento e per la sua aromaticità, ma soprattutto per il lunghissimo e morbido finale che lo rende perfetto per i Martini, ma anche per gli altri drink a base gin. E' infatti fresco ed elegante, con delicate note di frutti di bosco e cenni floreali che ben si accompagnano al ginepro e bilanciano le note leggermente amaricanti del coriandolo e della cassia, mentre le note erbacee fanno da sottofondo. L'aromaticità del gin non aggredisce il palato, anzi lo avvolge con la sua morbidezza.

Produzione

Shortcross Gin viene prodotto con un alambicco di rame unico al mondo, creato appositamente per rademon Estate da uno dei più antichi produttori tedeschi di alambicchi. Esso è composto da un alambicco da 450l e da due Enrichment Columns. Queste due colonne di distillazione sono composte da sette piatti che permettono di controllare perfettamente i livelli di reflusso durante la distillazione ed è grazie ad essi che è possibile ottenere un gin così aromatico morbido. Alcune delle botaniche sono raccolte nei pressi della distilleria: il trifoglio per le note erbacee e delicate, le bacche e i fiori di Sambuco per quelle floreali e per la morbidezza, le mele verdi per le note dolci. Il gin viene portato alla gradazione del 46% vol. con l'aggiunta di acqua prelevate dal pozzo storico della tenuta dove sorge la distilleria. Il processo di produzione è molto lento, inoltre l'imbottigliamento è manuale e ogni bottiglia viene firmata a mano.

Curiosità

Per la creazione di Shortcross Gin i suoi creatori, Fiona e David, hanno preso ispirazione dalle foreste e dai giardini che circondano la Rademon Estate Distillery, che si trova nel nord dell'Irlanda, in una zona ricca di vegetazione e quindi di botaniche, per questo motivo alcune di esse sono raccolte a mano in questi luoghi lussureggianti per poi essere unite alle più classiche botaniche del gin. La ricetta completa viene però mantenuta segreta dai produttori.