

Kapriol

DRY GIN



Sloe Gin particolare, non troppo dolce e con una tenue nota amara di luppolo

Nome:	Kapriol Sloe Gin
Produttori:	Distilleria dell'Alpe
Importatori:	Beniamino Maschio Srl
Metodo:	Sloe Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	28.70%
Formato:	700ml
Botaniche:	

Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino, Origano, Limone, Bacche di Prugnolo, Prugna, Mirtillo, Genziana, Menta

Gusto

Kapriol Sloe Gin al naso emana sentori freschi di frutta rossa. Al palato il prevalente sapore del prugnolo selvatico è bilanciato dalle tenui note amare del luppolo. Il basso contenuto di zuccheri fa sì che sia particolarmente aromatico e gustoso.

Produzione

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in due antichi alambicchi di rame da 100 L. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte in modo da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Lo stesso procedimento avviene per le altre botaniche ad eccezione di Luppolo ed Alloro, per i quali si utilizza la tecnica della distillazione basso bollente. Una volta prodotto il gin, vengono messi in infusione prugnolo selvatico, prugna e mirtilli.

Curiosità

Kapriol Dry Gin è nato a fine 2015 dopo due anni di ricerca e sperimentazione finalizzate a riprodurre l'antica ricetta del Kapriol classico (tipico liquore di montagna), trasformandolo in un vero e proprio gin. Questa è la versione Sloe Gin, è cioè un liquore fatto a partire dalla base del gin ma con gradazione minore e infusione di bacche di prugnolo. Kapriol Sloe Gin, poiché non contiene agrumi, si presta molto bene alla miscelazione in drink con ingredienti aspri oppure abbinato a una rinfrescante limonata.