



London Dry italiano agrumato e ben bilanciato

Nome:	TestaCoda Gin
Produttori:	Biennevi Srls
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Italia
Gradazione:	46.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.testacodagin.it

Botaniche:

Ginepro, Polpa di Arancia, Polpa di Limone, Pepe Bianco, Pepe Rosso, Zenzero, Giaggiolo, Angelica, Coriandolo

Gusto

Testacoda Gin si presenta al naso con intense note di ginepro che si adattano su una base di agrume poco amaro ben miscelato con una speziatura derivata dall'unione di pepe bianco e rosso. La miscela di pepe, con note molto secche e taglienti, spinge al palato le note agrumate, dolci e intense. Il finale è intenso e ragionevolmente persistente, lasciando una bocca ben pulita grazie all'azione equilibrante dello zenzero. I contrasti organolettici tra le botaniche la fanno da padrone attestando comunque una beva corposa e appagante. Nella sua totalità è un gin decisamente agrumato.

Produzione

Testacoda Gin viene distillato con tipico metodo London Dry; le botaniche miscelate sono lasciate macerare in soluzione idroalcolica (la base è un alcol da frumento biologico) per sei giorni, venendo successivamente distillate one-shot. Il periodo di riposo del distillato si attesta sui 20 giorni e non vengono ovviamente aggiunti zucchero o aromi. Tutte le botaniche sono di certificazione biologica.

Curiosita

Testacoda Gin nasce nell'inverno 2017 da un'idea di tre soci che volevano autorifornirsi di un gin bilanciato e armonioso composto dal solo cuore del distillato, lasciando agli amici e conoscenti la sola miscela di teste e code di distillazione (da qui il nome). La produzione inizia quindi con l'acquisto di un alambicco da 10 litri senza esperienza pregressa, basandosi solo su antichi manuali di frati distillatori; gli unici veri aiuti arrivano dai 2/3 gin lovers che si prestano come cavie per testare le varie distillazioni. Queste sono avvenute in un freddo garage di Ghemme, con i soci a lavoro che si accompagnavano ad una canzone di rito, per ognuna delle 20 distillazioni che hanno reso possibile la realizzazione e l'affinamento della ricetta di Gin TestaCoda.