

Kapriol

DRY GIN



Dry gin morbido ed erbaceo con note amare di luppolo

Nome:	Kapriol Dry Gin
Produttori:	Distilleria dell'Alpe
Importatori:	Beniamino Maschio Srl
Metodo:	Distilled Compound Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	41.70%
Formato:	700ml
Botaniche:	

Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino, Genziana, Menta

Gusto

Kapriol Dry Gin si presenta al naso con profumi freschi e balsamici che ricordano i boschi di montagna: ginepro, e menta con una nota balsamica di pino mugo e alloro. Al palato è morbido e persistente l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui note amare di luppolo. Il London Dry gin è privo di zucchero e ha un gusto secco e aromatico, con note balsamiche ed erbacee.

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 che ne estrae anche i pigmenti. Una leggera filtrazione consente di mantenere i colori naturali estratti conferendo al gin un riflesso paglierino.

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, trasformandolo in un vero e proprio gin. Quest'ultimo, infatti, è un tipico liquore di montagna che dal 1948 è prodotto secondo un antico procedimento che unisce una componente distillata ottenuta dalle principali botaniche del gin e una componente zuccherina che lo rendono di fatto un liquore.