

DUROC



London Dry dai sentori affumicati, per accompagnare la carne alla griglia.

Nome: Duroc Smoked London Dry Gin

Produttori: Duroc Gin

Metodo: London Dry Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 43.00%

Formato: 700ml

Sito: <https://www.durocgin.it/>

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Angelica, Arancia, Limone, Cardamomo Nero

Gusto

Duroc Smoked London Dry Gin è un gin fresco e agrumato, caratterizzato dalle note affumicate date dal cardamomo nero che ben si accompagnano alla balsamicità del ginepro. Per le sue caratteristiche Duroc Gin è perfetto per l'abbinamento con la carne alla griglia.

Produzione

Duroc Smoked London Dry Gin è un gin realizzato con la tecnica London Dry, studiato per combinare il gusto fresco e agrumato con il sentore affumicato dato dal cardamomo nero, una spezia caratterizzata dall'essere affumicata a legna. Le botaniche vengono infuse nella soluzione idroalcolica e poi distillate assieme in alambicco tradizionale.

Curiosita

Duroc Smoked London Dry Gin nasce durante i BBQ tra amici, quando Damaz (il griller) faceva assaggiare a Bax (il drinker) i pezzi di carne cotti per 8 o anche 17 ore e si sono accorti che mancava un giusto drink di accompagnamento. Hanno dunque pensato di creare un gin con un blend studiato appositamente per esaltare e accompagnare il barbecue, ma utilizzabile anche per marinare carni di manzo e maiale. Il gin doveva avere due caratteristiche organolettiche differenti: la capacità di sgrassare e pulire la bocca con aromi freschi e agrumati e ricreare un collegamento organolettico con il fumo dello smoker. Per questo motivo la ricetta unisce la freschezza degli agrumi con i sentori affumicati del cardamomo nero, affumicato a legna.