



Gin molto fresco, quasi balsamico, con finale secco e speziato

Nome:	Tarquin's Handcrafted Cornish Dry Gin
Produttori:	Southwestern Distillery
Importatori:	Onesti Group
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.southwesterndistillery.com
Botaniche:	

Semi di Cardamomo Verde del Guatemala, Radice di Liquirizia Uzbeca, Radice di Giaggiolo Marocchina, Radice di Angelica Polacca, Pompelmo, Limone, Fiori di Violetta, Cannella del Madagascar, Bacche di Ginepro del Kosovo, Arancia Dolce, Semi di Coriandolo Bulgari

Gusto

All'olfatto risalta vivamente il ginepro, assieme al cardamomo e alla dolce freschezza dell'arancia. Al palato è incredibilmente fresco, con energiche ma non esagerate note di pino. Il finale è secco, con durature note speziate.

Produzione

Il Tarquin's Gin è un prodotto artigianale distillato a mano con un alambicco a distillazione discontinua. Ogni lotto conta solo 300 bottiglie, a volte meno. L'alambicco di rame funziona a fiamma viva ed è soprannominato Tamara, la Dea del Tamar. La distillazione "one-shot", scelta stravagante ma irremovibile dei produttori, fa sì che ogni volta la quantità di botaniche debba essere assolutamente precisa. Inoltre la completezza delle fasi di produzione viene giudicata a occhio, le botaniche sono selezionate manualmente e tutte le bottiglie vengono riempite, tappate, sigillate, etichettate e numerate a mano. Ogni lotto viene testato e degustato e su ogni etichetta viene scritta a mano la nota di degustazione. Le botaniche rimangono in infusione nella base alcolica di grano per una notte prima della distillazione che avviene al mattino e dura circa 8 ore. Testa e coda vengono tagliate poi il prodotto finale viene fatto riposare per alcuni giorni.

Curiosità

Erano secoli che in Cornovaglia non veniva distillato alcun gin prima della nascita del Tarquin's. Tutto ciò che riguarda questo gin è curioso, a partire dalla distilleria a conduzione familiare in cui è prodotto. Come descritto nella parte sulla sua produzione, tutte le fasi di creazione di questo gin vengono eseguite in maniera interamente artigianale, comprese la selezione delle botaniche e l'etichettatura delle bottiglie. La cura che viene dedicata a ogni piccolo lotto prodotto alla vecchia maniera è incredibile e il risultato è indubbiamente unico. Questo gin è tra i pochi a essere ottimo anche degustato liscio a fine pasto come fosse una grappa.