PIERO DRY GIN

Gin italiano con maggiorana, cardamomo e zenzero

Nome:	Piero Dry Gin
Produttori:	Gianpiero Giuliano, Distilleria Enrico Toro
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml

Botaniche:

Ginepro, Cardamomo, Arancia Dolce, Maggiorana, Zenzero

Gusto

Al naso è netta la sensazione del ginepro, seguita da un'accentuata nota speziata, con un leggero sentore balsamico. Il palato conferma la predominanza del ginepro, a cui fanno da contrappunto le note calde e avvolgenti della maggiorana che incontra il cardamomo e lo zenzero. Nel finale emerge un gusto ricco, persistente e resinoso, con un retrogusto tendente al dolce dato da un ingrediente segreto.

Produzione

Le botaniche accuratamente selezionate vengono dosate e miscelate per essere messe in infusione idroalcolica a circa 60 gradi in apposito apparecchio di distillazione dotato di cestello per contenere le sostanze vegetali. Trascorso un tempo di circa due giorni, si procede ad una lenta distillazione assaggiando attentamente e scartando alcune frazioni non idonee, raccogliendo esclusivamente il cuore del distillato. A fine distillazione si procede al controllo analitico del liquido, della gradazione alcolica e l'analisi organolettica, poi seguono vari dosaggi per definire la giusta quantità da utilizzare per un prodotto finito standard ed armonico, tarato a 42 gradi alcolici, il prodotto finito viene dunque fatto riposare, filtrato e confezionato.

Curiosita

Il creatore di questo gin italiano è Gianpiero Giuliano. L'idea nasce una sera di maggio del 2008 quando Gianpiero, durante l'ennesimo viaggio di lavoro, si trovava a passeggiare per la Gran Via di Madrid e qui, in un locale, gli capita per la prima volta di ammirare il bartender mentre prepara con dedizione e creatività una bevanda dall'altissimo senso estetico: lì assaggiò il suo primo Gin Tonic Premium. Da allora continuò a ogni viaggio a provare i diversi gin bar cercando un gin locale da acquistare, fino ad arrivare a una collezione di oltre 150 bottiglie. Nel 2018 scrisse la tesi MBA internazionale proprio sulla creazione di un nuovo gin ed è da qui che parte l'effettiva realizzazione di Piero. Diverse prove con oltre trenta piante diverse e una lunga ricerca del distillatore ideale hanno permesso nel 2020 il lancio del prodotto definitivo.