



Gin sloveno dai dolci e speziati toni del miele di tiglio

Nome:	Broken Bones Old Tom Gin
Produttori:	Broken Bones
Importatori:	Proposta Vini
Metodo:	Old Tom
Provenienza:	Slovenia
Gradazione:	43.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.brokenbones.si
Botaniche:	

Ginepro, Cardamomo Nero, Cardamomo Verde, Coriandolo, Liquirizia, Angelica, Cinorrodo, Fiori di Tiglio, Giaggiolo, Limone

Gusto

Broken Bones Old Tom Gin si basa sulla ricetta dell'omonimo London Dry che, tra le sue botaniche, ha i fiori di tiglio: ecco perché per questo Old Tom è stato selezionato miele di tiglio sloveno per dolcificare il gin. Le note di ginepro e il gusto fresco e morbidissimo del London Dry incontrano dunque i sentori aromatici e dolci dei miele di tiglio, che rilasciano anche una leggera nota speziata, bilanciandosi ottimamente con il limone.

Produzione

A partire dal London Dry, distillato dopo aver lasciato le botaniche in infusione per 12 ore, Broken Bones Old Tom Gin vede la sua ricetta arricchita dal miele di tiglio, preferito ad altri tipi di dolcificanti come il più comune zucchero utilizzato nei gin old Tom.

Curiosità

La Broken Bones Distillery è la prima distilleria aperta a Lubiana, la capitale della Slovenia, dopo oltre 60 anni. I fondatori sono Borut e Boštjan che, avendo entrambi alle spalle una lunga tradizione di famiglia nel campo della distillazione, hanno deciso di realizzare il loro progetto per la produzione di whisky e gin dalla distintiva origine slovena. Il nome è stato deciso quando tutti e due, a luglio 2016, si sono trovati in ospedale con le ossa rotte ("broken bones" in inglese) a causa di un incidente avvenuto mentre riempivano le loro prime botti di whisky. Il loro Broken Bones Old Tom Gin doveva essere il terzo gin della distilleria dopo il London Dry e il Navy Strength, ma il bilanciamento perfetto della ricetta ha richiesto più tempo ed è quindi il quinto gin della gamma Broken Bones. Come dolcificante per l'Old Tom volevano qualcosa di sloveno e così hanno scelto il miele di tiglio, che è molto speziato e ci sono voluti due anni per trovare il modo ideale per lavorarlo. Anche in questo caso però il risultato è un grande successo che sta già cominciando a collezionare premi come è stato per gli altri gin della gamma.