



Gin con note di camomilla che cambia colore quando unito alla tonica

Nome: Old Curiosity Chamomile & Cornflower Secret Garden Gin

Produttori: Old Curiosity Distillery

Importatori: Beija Flor

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Regno Unito

Gradazione: 39.00%

Formato: 500ml

Sito: www.theoldcuriosity.co.uk

Botaniche:

Ginepro, Angelica, Fiori di Camomilla, Fiordaliso, Scorze di Agrumi

Gusto

Old Curiosity Chamomile & Cornflower Secret Garden Gin è estremamente fresco ed aromatico. Al palato risulta leggermente erbaceo; le note prevalenti sono quelle floreali, accompagnate da quelle delle scorze di agrumi e da una leggera nota calda e speziata. La camomilla si percepisce al naso e al palato, mentre invece il fiordaliso è ciò che rende il gin blu e capace di cambiare colore quando vi si aggiunge l'acqua tonica.

Produzione

Le botaniche vengono coltivate e raccolte e manualmente prima dell'infusione nell'alcol di base presso The Secret Herb Garden. L'infusione dei fiori di rosa avviene dopo la distillazione, per questo motivo il gin ha un colore rosa-aranciato che grazie alle proprietà chimiche delle rose cambia colore quando vi si aggiunge l'acqua tonica.

Curiosità

La gamma dei gin Secret Garden hanno la particolarità di cambiare colore a contatto con l'acqua tonica grazie all'infusione di diversi fiori. Questi ultimi sono coltivati e raccolti a mano al Secret Herb Garden. Il Secret Herb Garden, creato nel 2012, si trova nei colli vicino ad Edimburgo e vi vengono coltivate più di 600 varietà di piante. Nel 2016 vi ha lavorato come volontario Steve Ross, co-founder di Old Curiosity Distillery (creata nel 2017) ed è grazie a questa esperienza che ha potuto creare i gin Secret Garden, Apothecary Rose, Lavender & Echinacea e Chamomile & Cornflower.