



Gin dolce e agrumato con forti note di pompelmo rosa

<b>Nome:</b>	Malfy Gin Rosa
<b>Produttori:</b>	Torino Distillati (Famiglia Vergnano), Biggar & Leith
<b>Importatori:</b>	Pernod Ricard Italia
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	41.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.malfygin.com">www.malfygin.com</a>
<b>Botaniche:</b>	Ginepro, Pompelmo Rosa, Rabarbaro, Limone, Coriandolo, Radice di Angelica, Radice di Iris

### Gusto

Al naso e al palato Malfy Gin Rosa risulta molto dolce e morbido. Spiccano le note dolci e acidule del pompelmo rosa, unite alla dolcezza del rabarbaro e supportate dal ginepro e dalle altre botaniche. Il gusto del pompelmo è persistente e rende quasi succoso il distillato.

### Produzione

Malfy Gin Rosa è prodotto con pompelmo rosa di Sicilia e rabarbaro. Le bacche di ginepro -italiane- vengono lasciate in infusione nell'alcol neutro per ben 36 ore. Le altre botaniche sono limone, coriandolo, radice di angelica e di giaggiolo, le quali, assieme al pompelmo, vengono distillate sottovuoto a bassa temperatura per cinque ore. Questo procedimento dona al gin il suo bel colore rosato e le forti e fresche note di agrumi.

### Curiosità

Malfy Gin è un prodotto che vuole essere italiano al 100%: dall'Italia provengono le botaniche, la bottiglia è decorata con una tecnica di lavorazione del vetro tipica italiana, mentre il tappo è di legno di quercia italiana. Sull'etichetta troviamo uno stemma che vuole ricordare le gare di canottaggio che ogni anno coinvolgevano i quattro antichi regni d'Italia. La sigla G.Q.D.I. significa: "Gin di Qualità Distillato in Italia". Dopo il grande successo a livello mondiale di Malfy Gin con Limone, il brand ha lanciato le varianti Malfy Gin con Arancia, Malfy Gin Originale e Malfy Gin Rosa. Quest'ultimo è caratterizzato da due botaniche provenienti dalla Sicilia: il pompelmo rosa e il rabarbaro.