



Meraviglioso gin, delicatamente profumato e ricco di note di ginepro, note floreali e agrumate

Nome:	Silent Pool
Produttori:	Silent Pool Distillers
Importatori:	Francoli
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.silentpooldistillers.com

Botaniche:

Buccia d'Arancia Amara, Buccia di Lime, Buccia d'Arancia, Camomilla, Cardamomo, Corteccia di Cassia, Fiori di sambuco, Foglie di Combava, Ginepro Bosniaco, Ginepro Macedone, Grani del Paradiso, Lavanda, Miele, Pepe lungo di Java, Pere, Petali di Rosa, Radice di Angelica, Radice di Giaggiolo, Radice di Liquirizia, Semi di Coriandolo, Bergamotto

Gusto

Silent Pool è un gin ricco di aromi ma da un palato gineproso molto pulito. Si sentono in particolare le note agrumate date dalle foglie di Combava e le bucce.

Produzione

Viene utilizzato un **alambicco scaldato a legna non a fiamma diretta** ma tramite una specie di stufa; è uno dei pochi del suo genere ancora in funzione ed è l'unico utilizzato per la distillazione del gin. Le botaniche vengono separate in tre gruppi e ognuno subisce un processo diverso: **Macerazione:** Le botaniche primarie (**bacche di ginepro bosniache, semi di soriandolo, radici di angelica dal Belgio, radici di giaggiolo, liquirizia, cassia, cubeb, grani del Paradiso, cardamomo, bergamotto, buccia di arancia amara miele**) vengono immerse nella base alcolica per 24 ore e poi il tutto viene diluito in acqua proveniente da una fonte locale. In questo modo l'alcol dissolve gli oli così la distillazione seguente è migliore e permette di dare vita a sapori più rotondi. **Gin tea Infusion:** Le botaniche che hanno un basso contenuto di oli (**foglie di lime Kaffir, camomilla, rosa, tiglio e fiore di sambuco**) potrebbero rilasciare aromi non voluti. per evitare ciò esse vengono prima fatte macerare nell'alcol, poi viene eliminato il materiale erbaceo non desiderato e infine si procede con la distillazione, dando vita, con questa combinazione di ingredienti, a note intense e complesse. **Basket Steam infusion:** Le botaniche più delicate (**ginepro macedone, angelica bulgara, lavanda, bucce di lime fresco e di arancia, pere fresche essiccate**) vengono messe in un contenitore posizionato nel collo dell'alambicco e danno vita alle note più aromatiche del gin. Infine i vapori dello spirito passano attraverso la **colonna di rettificazione** così da amplificare le forme e i sapori voluti. Si tratta di un processo che deve essere effettuato con molta cura e precisione dai distiller per avere il giusto bilanciamento del Silent Pool Gin.

Curiosita

Si dice che il laghetto che da nome al Silent Pool sia infestato da un fantasma di una giovane donna. Pare che una giovane si stesse facendo il bagno quando passò re Giovanni Senzaterra che, attratto dalla fanciulla, cercò di farla uscire dal lago. La ragazza, spaventata, si ritirò più in fondo al lago, finendo per annegare. Tutta la produzione, compreso l'imbottigliamento, viene effettuata nella piccola distilleria di Silent Pool.