

OSMOZ



Gin complesso, ma comunque tradizionale, molto fresco

Nome: Osmoz Classic Gin

Produttori: Famille Vallet

Importatori: Vino & Design

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Francia

Gradazione: 43.00%

Formato: 700ml

Sito: <https://www.osmoz-gin.com/en/>

Botaniche:

Ginepro, Coriandolo, Scorza d'Arancia

Gusto

Osmoz Classic Gin al naso risulta decisamente tradizionale, con predominanti note di ginepro unite a una delicata nota fresca ed erbacea data dal coriandolo. Aromi balsamici e resinosi che ricordano il profumo degli abeti. Al primo sorso ci si rende subito conto che questo gin è complesso, con note di agrumi fresche e fruttate, appena dolci, che lasciano poi spazio ad altre note, sempre fresche ma molto diverse: note erbacee e terrose unite a note speziate che ricordano chiodi di garofano, zafferano, noce moscata... Al palato si ha una continua evoluzione e alle note di ginepro ben riconoscibili si uniscono poi note fresche di coriandolo e cetriolo. Non fortemente strutturato, riempie il palato con note fruttate, agrumate e speziate per poi concludersi nel lungo finale con note di limone molto fresche e appena amare.

Produzione

Creato da Laurent Vallet, Osmoz Classic Gin è distillato a partire da alcol d'uva, in linea con la tradizione di famiglia.

Curiosità

Osmoz Classic gin è distillato in Francia, nella regione del Cognac, da un'azienda di famiglia produttrice di vino da ormai sei generazioni. La famiglia si occupa di ogni parte della produzione del vino, dal vigneto all'imbottigliamento ed è da sempre attenta alla qualità e alla competenza tecnica. Il loro gin rispecchia queste caratteristiche e non si allontana dalle loro radici, viene infatti distillato e sviluppato a partire dall'uva ed è fedele ai valori aziendali. Lo stesso vale per il secondo gin della loro gamma, Osmoz Citrus Gin.