



Gin fresco e fruttato, con forti note di agrumi, soprattutto di mandarino

Nome:	Filliers Dry 28 Tangerine
Produttori:	Graanstokerij Filliers
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Belgio
Gradazione:	43.70%
Formato:	500ml
Sito:	www.filliers.be

Botaniche:

Mandarino, Luppolo Belga, Ginepro, Arancia Spagnola, Allspice Giamaicano, Radice di Angelica Belga

Gusto

Risaltano immediatamente al naso le note del mandarino e dell'arancia, ben riconoscibili fra quelle del ginepro e delle spezie. Al palato ritroviamo bilanciate la grande varietà di botaniche incluse le note fresche della frutta (il mandarino si sente) e del cardamomo. Il finale è netto e secco, soddisfacente e bello pieno.

Produzione

Per questo gin vengono utilizzati mandarini premium provenienti dalla regione spagnola di Valencia. Sono il frutto di una "peculiare terapia ai raggi del sole e vengono raccolti fra novembre e gennaio" e vengono accuratamente selezionati in base al bell'aspetto, alla freschezza e al sapore. Il gin viene distillato con attenzione in piccoli lotti per ben cinque volte utilizzando tradizionali alambicchi di rame.

Curiosità

Questa edizione limitata stagionale si basa sulla ricetta originale del Filliers Dry gin 28 ed è stata creata dal master distiller Pedro Saez Del Burgo, utilizzando i migliori mandarini di Valencia, raccolti esclusivamente tra novembre e gennaio. La distilleria Filliers, che ha una tradizione lunga un secolo, è gestita dalla famiglia Filliers, che produce genever e altri spirit da ben cinque generazioni.