

# OXLEY

COLD DISTILLED  
— London Dry Gin —



Un London Dry diverso prodotto con un metodo unico al mondo.

<b>Nome:</b>	Oxley London Dry Gin
<b>Produttori:</b>	Bacardi - Martini
<b>Importatori:</b>	Bacardi - Martini
<b>Metodo:</b>	London Dry
<b>Provenienza:</b>	Regno Unito
<b>Gradazione:</b>	47.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="https://www.oxleygin.com/">https://www.oxleygin.com/</a>
<b>Botaniche:</b>	Bacche di Ginepro, Anice, Vaniglia, Pompelmo, Arancia, Limone

## Gusto

Oxley Gin rispecchia in pieno la sua filosofia di distillazione: non è un gin di grosso impatto aromatico, i profumi e i sapori sono fini e calibrati e trovano una loro completezza sia al naso che al palato. Trasparente e cristallino, al naso ha note agrumate di pompelmo e cedro e sensazioni vegetali ed erbacee, insieme a note speziate di ginepro e tostate di mandorla. Al palato è morbido e corposo: particolare attenzione è data all'aspetto citrico, davvero differente rispetto al solito; la speziatura è ben presente sulla punta della lingua, mentre stupisce il fatto che la gradazione sia avvertibile in maniera risibile nonostante i suoi 47°.

## Produzione

Da un'idea di Bacardi, Gin Oxley è l'unico gin al mondo ad essere distillato a freddo, il risultato di una ricerca durata otto lunghi anni. Necessitando di un macchinario specifico per la produzione, Oxley viene prodotto in circa 240 bottiglie al giorno. La distillazione "a freddo" consiste nella riduzione drastica delle temperature (al di sotto dello zero) con l'obiettivo di evitare di "cuocere" le botaniche estraendo nella maniera più fedele possibile la vera essenza di ciascuna. I vantaggi di questo metodo riguardano sia la qualità del prodotto finale (vengono infatti utilizzate con grande efficacia le scorze degli agrumi freschi e non essiccati) sia la resa finale del prodotto: meno scarto (taglio della testa e della coda del distillato) e più solidità nell'aggancio tra aromi e alcool.

## Curiosità

La produzione di Oxley Gin è partita nel 2009 in Inghilterra, sotto la guida del colosso della distribuzione beverage Bacardi. Ci sono voluti ben otto anni di sperimentazioni, 38 diverse ricette prima di arrivare alla perfetta combinazione di 14 botaniche tra cui anice, vaniglia e scorza di agrumi freschi (pompelmo, arancia e limone). Un vero e proprio team di scienziati si è occupato di varare il procedimento di distillazione, unico al mondo e tutt'altro che scontato.