L'unico London Dry con carne di Wagyu affumicata!

Nome:	Swami Wagyu Gin – Oh my Gin
Produttori:	Wagyu Gin UG
Importatori:	Mfc Srl
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Germania
Gradazione:	49.30%
Formato:	500ml
Sito:	https://swamiwagyugin.it/

Botaniche:

Agrumi, Bacche di Ginepro, Coriandolo, Citronella, Mele, Mirtillo, Carne di Wagyu

Gusto

Al palato Swami Wagyu Gin si presenta morbido e piacevolmente oleoso. Oltre i toni terrosi si percepiscono profumi rari dati dalla presenza del Wagyu. La carne di Wagyu, speziata con granelli di pepe e grigliata con pezzi di legno di melo ben essiccati, contribuisce ad un'esperienza gustativa unica. Dopo circa 30 secondi, inizia l'effetto wow con il gusto umami, i sottili aromi di arrosto e l'inconfondibile nota di carne. Al naso sprigiona un odore delizioso che stuzzica l'appetito e ti lascia desiderarne di più.

Produzione

Il Wagyu viene allevato in stalle aperte e i bovini massaggiati con spazzole per assicurarne il comfort e il benessere. È proprio la marezzatura così incisiva a rendere questa carne speciale e a regalare sapori e profumi particolari al gin. Tutte le botaniche utilizzate sono raccolte a mano e accuratamente selezionate. Vengono scelti solo ingredienti puramente naturali come pezzi di legno di melo ben essiccati utilizzati per grigliare il Wagyu. Il processo con cui il wagyu affumicato raffina il gin è un segreto. Dopo che la miscela di acqua, alcol e botaniche è stata versata nell'alambicco, il macerato viene riscaldato lentamente a bagnomaria e l'alcol inizia ad evaporare a partire da 78,3°C. I vapori dell' alcol salgono nella colonna booster e poi nel refrigeratore. Nonostante il suo grado alcolico di 49,3% l'affumicatura del Wagyu lo rende delicato e piacevole.

Curiosita

La grande passione per il gin e l'amore per le carni hanno spinto Michele Calò e sua sorella Eleonora, giovani imprenditori nel settore carni, a creare una bevanda che le racchiudesse entrambe in un packaging unico ed inconfondibile: lo Swami Wagyu Gin. Un London Dry che tra gli ingredienti più spiccati annovera una delle carni più pregiate al mondo, il Wagyu. L'intento dei due fratelli è stato sin da subito quello di creare un prodotto capace di stimolare i sensi e far vivere a chi lo prova un'esperienza indimenticabile. Infatti può accompagnare perfettamente un pasto a base di carne, soprattutto Wagyu o taglieri di salumi e formaggi.