



Dry Gin italiano distillato con solo bacche di ginepro delle coste adriatiche.

Nome: Still Distilled Gin

Produttori: Stilldrinks

Importatori: Stilldrinks

Metodo: Distilled

Provenienza: Italia

Gradazione: 43.00%

Formato: 700ml

Sito: www.stilldrinks.com

Botaniche:

Bacche di Ginepro

Gusto

Dall'aspetto trasparente e cristallino, Still Gin colpisce il naso per il suo intenso e pulito profumo di bacche di ginepro. Al palato è intenso e deciso, sprigionando tutte le sfumature di gusto del ginepro.

Produzione

Still Gin è un distillato di cereali aromatizzato esclusivamente con bacche di Ginepro provenienti soprattutto dalle coste adriatiche, dove, grazie alle elevate temperature estive, il ginepro cresce rigoglioso e con una profumazione molto intensa. Still Gin si contraddistingue dunque per il suo aroma franco, deciso ed il gusto unico al palato, ottenuti mediante steeping, ossia aromatizzazione per macerazione. Prima della distillazione le bacche di ginepro vengono infatti macinate e messe a macerare a contatto diretto con l'alcol all'interno dell'alambicco per 15-24 ore a temperatura controllata di 40°-50° favorendo la completa cessione delle componenti aromatiche. Still Gin, deve la sua elevata qualità prima di tutto alle materie prime, utilizzate in alte concentrazioni, e poi alla doppia distillazione effettuata mediante un alambicco discontinuo a bagnomaria dove la caldaia presenta una doppia parete nella cui intercapedine circola vapore. Dalla prima distillazione otteniamo un alcolato carico di profumi di colore bianco opalescente. Dalla seconda distillazione si ottiene un distillato cristallino ed elegante che, privato di tutte le impurità, si distingue per il suo bouquet fine, fresco e pulito.

Curiosità

Stilldrinks nasce per lasciare una traccia e per condividere con gli altri un lavoro che è prima di tutto la passione, quella per i liquori, del suo fondatore, Gianluca Zorzi. Dopo la laurea in chimica ottenuta nel 1998, ha iniziato il suo percorso lavorativo proprio in una distilleria, dove ha imparato direttamente dai mastri distillatori che vi lavorano e dove ha mosso i primi passi nella creazione dei suoi prodotti. Ormai da molti anni distilla grappe, formula liquori e creme per l'azienda e si destreggia nella ricerca di nuove materie prime.