



Old Tom dolce e fruttato con note floreali

Nome:	Citadelle Extremes No.2 Wild Blossom Old Tom Gin
Produttori:	Maison Ferrand
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Old Tom
Provenienza:	Francia
Gradazione:	42.60%
Formato:	700ml
Sito:	www.citadellegin.com
Botaniche:	

Radice di Iris, Cardamomo, Angelica, Scorza d'Arancia, Cumino, Mandorla, Finocchio, Anice stellato, Scorza di Limone, Cassia, Liquirizia, Noce Moscata, Pepe cubebe, Santoreggia, Grani del Paradiso, Violetta, Fiore di Ciliegio Selvatico, Bacche di Ginepro

Gusto

Al naso emergono le note di ginepro, ciliegia, pompelmo e mandorle, con note floreali di gelsomino e ylang-ylang seguite da note appena affumicate. In bocca si distinguono le fresche note agrumate del limone e quelle speziate del pepe, con un leggero effetto sweet & sour, unite alle note floreali di rosa e violetta, con un finale importante di cumino e ciliegia. Il gin, dal colore pallido dorato, è in sostanza morbido, ricco, piacevolmente dolce, con il giusto equilibrio fra le note floreali e quelle delle altre botaniche.

Produzione

Citadelle Extremes No.2 Wild Blossom Old Tom Gin viene distillato con un Charentais pot-still in piccoli lotti. Vengono utilizzate 20 botaniche in totale: c'è la base speziata di Original Citadelle Gin, con un più netto profilo floreale soprattutto grazie alla profusione di petali di fiori di ciliegio. Il gin è invecchiato 5 mesi in botti di ciliegio dolce, un legno caratterizzato da note di frutti rossi e di nocciole.

Curiosità

Citadelle Extremes No.2 Wild Blossom Old Tom Gin è un'espressione di gin Citadelle basata su uno stile Old Tom; più dolce rispetto ad un London Dry, ma comunque ancora secco rispetto ad un Genever. Il master blender Alexandre Gabriel ha voluto portare la sperimentazione all'estremo, forte dell'immenso successo ottenuto con Citadelle No Mistake Old Tom Gin.