Gin floreale che cambia colore al contatto con la tonica

Nome:	Old Curiosity Lavender & Echinacea Secret Garden Gin
Produttori:	Old Curiosity Distillery
Importatori:	Beija Flor
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	39.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.theoldcuriosity.co.uk

Botaniche:

Ginepro, Angelica, Lavanda, Echinacea

Gusto

Al naso e al palato Old Curiosity Lavender & Echinacea Secret Garden Gin risulta decisamente floreale, profumato come un potpourri, con un lieve accenno speziato di pepe.

Produzione

Tutte le botaniche utilizzate vengono coltivate, raccolte ed essicate manualmente prima dell'infusione nell'alcol di base. L'infusione dei fiori post distillazione è ciò che dona al gin il colore blu e che fa sì che diventi come per magia (ma è tutta scienza) color lilla a contatto con l'acqua tonica.

Curiosita

La gamma dei gin Secret Garden è prodotta con fiori coltivati e raccolti a mano al Secret Herb Garden che si trova nelle colline fuori Edimburgo. La loro particolarità è che il colore del gin cambia a contatto con l'acqua tonica. Il Secret Herb Garden è nato nel 2012 dal lavoro di Hamish Martin e di sua moglie Liberty, che ora coltivano più di 600 varietà differenti di piante. Nel 2016 Steve Ross, co-founder di Old Curiosity Distillery, ha deciso di fare volontariato lì per imparare tutto sui poteri delle erbe. Da qui ha cominciato a sperimentare per creare nuovi gin e così è nato il primo gin della gamma Secret Garden, Apothecary Rose, seguito poi da Lavender & Echinacea e Chamomile & Cornflower.