



Sloe Gin complesso con note di prugnolo e spezie

Nome:	Ballykeefe Sloe Gin
Produttori:	Ballykeefe Distillery
Importatori:	Domenis 1898
Metodo:	Sloe Gin
Provenienza:	Irlanda
Gradazione:	31.70%
Formato:	500ml
Sito:	ballykeefedistillery.ie/?lang=it

Botaniche:

Ginepro, Coriandolo, Frutti di Bosco, Mandorla Amara, Cannella Cassia, Cardamomo, Chiodi di Garofano, Angelica, Liquirizia, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Scorza di Pompelmo, Bacche di Prugnolo

Gusto

Al naso Ballykeefe Sloe Gin risulta complesso, con note vegetali e sentori di cannella e ribes nero che si uniscono alle prevalenti note delle bacche di prugnolo. Al palato è morbido e avvolgente, ben bilanciato, con note fruttate e astringenti di prugnolo unite a sentori dolci al retrogusto caldo e persistente delle spezie.

Produzione

Il gin viene distillato in alambicco di rame a vapore, poi vi vengono infuse le bacche di prugnolo. Lo sloe gin viene portato alla gradazione del 31,7% vol. con l'aggiunta di acqua pura estratte dalle falde locali.

Curiosita

La Distilleria Ballykeefe è gestita dalla famiglia Ging, agricoltori da generazioni. Morgan Ging è sempre stato affascinato dal connubio fra whiskey e agricoltura, tanto che il suo sogno era quello di aprire una distilleria. Nel 2018 è riuscito a realizzarlo assieme alla moglie Anne, prendendo tempo per poter mettere insieme un sistema produttivo eco-sostenibile. Il loro Sloe Gin si è aggiudicato la medaglia d'oro ai World Liqueur Awards 2019.