



Gin classico con note floreali date dall'infusione di violette

Nome:	Gin Lane 1751 Violet Gin
Produttori:	Thames Distillery
Importatori:	Zafferano Distribuzione
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	ginlane1751.com
Botaniche:	

Ginepro, Angelica, Iris, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Coriandolo, Cassia, Anice stellato, Violetta

Gusto

Gin Lane 1751 Violet Gin si riconosce subito al naso per le sue note floreali di violetta. Al palato è avvolgente e rotondo con le dolci note floreali di violetta che si bilanciano con il gusto del ginepro e un leggero sottofondo agrumato.

Produzione

Gin Lane 1751 Violet Gin è prodotto con metodo London Dry: tutte le botaniche tranne la violetta sono distillate in alambicco di rame. Poi al London Dry che risulta da questa distillazione vengono infuse le violette, che donano colore e aromi al gin.

Curiosita

La gamma Gin Lane 1751 (comprendente il London Dry, l'Old Tom, il Navy Strength e il Victorian Pink Gin) è stata creata da Charles Maxwell, master distiller della Thames Distillery di Londra, e dal The Bloomsbury Club, un gruppo di amanti del gin e professionisti dell'industria delle bevande. Il nome Gin Lane 1751 deriva dal Gin Act di quell'anno che ha causato la diminuzione della reperibilità del gin in Inghilterra, ma allo stesso tempo lo ha reso "più rispettabile." Ma il nome è anche un omaggio alla famosa stampa di William Hogarth "Gin Lane", che rappresenta atti osceni in una strada piena di persone che hanno consumato troppo gin. Alla gamma dei gin tradizionali Gin Lane ha unito alcune edizioni limitate aromatizzate, fra cui questa con infusione di violette. Particolarmente consigliata per preparare il cocktail Aviation senza l'uso della Creme de Violette.