



In questo gin spicca il gusto di pomodoro che accompagna le note di ginepro

Nome: Moletto Gin

Produttori: Moletto

Importatori: Zafferano Distribuzione

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Italia

Gradazione: 43.00%

Formato: 500ml

Sito: www.moletto.com

Botaniche:

Frutto del Pomodoro, Ginepro

Gusto

Al naso spiccano inizialmente e in modo netto le note di ginepro, alle quali segue poi l'aroma del pomodoro e poi le altre di rosmarino, menta, basilico e infine di agrumi, miste a note leggermente balsamiche. Al palato è morbido e prevalgono le bacche di ginepro, anche in questo seguite da quelle particolari del frutto del pomodoro, che rende il gin rinfrescante grazie anche alle note agrumate.

Produzione

La distillazione è tradizionale ed artigianale in storici alambicchi di rame. Il Gin Moletto origina da alcool di selezionati cereali misti e da due distillati di varietà botaniche di bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.): di macchia mediterranea - notoriamente le migliori - e delle Alpi. Ma l'originalità proviene da una botanica che lo distingue e lo caratterizza: il frutto di pomodoro (*Solanum lycopersicum* L.). Tra i suoi ingredienti anche un elemento naturale di grande purezza, l'acqua di fonte delle Dolomiti, leggera, equilibrata per mineralizzazione, utilizzata per la riduzione alcolica.

Curiosita

Moletto Gin proviene dal Veneto e i produttori lo definiscono "Spirito mediterraneo" perché combina alle botaniche accuratamente selezionate delle bacche di ginepro di origine alpina e di macchia mediterranea, l'originalità del frutto del pomodoro.