



Gin dai sentori agrumati con note erbacee

Nome:	Grifu Limu Gin Piloni
Produttori:	Silvio Carta Srl
Importatori:	Coca-Cola HBC Italia
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Italia
Gradazione:	41.50%
Formato:	700ml
Sito:	www.silviocarta.it
Botaniche:	

Ginepro, Foglie di Mirto, Lentisco, Finocchietto selvatico, Scorze di Lime, Mandarino, Timo, Elicriso, Artemisia, Salvia Desoleana

Gusto

Grifu Limu è un gin fresco e profumato, realizzato utilizzando esclusivamente botaniche spontanee del territorio sardo che crescono vicino al mare. All'olfatto si distingue una decisa e fresca nota agrumata che ricorda il lime e il mapo, insieme a toni balsamici di erbe aromatiche che si alternano a note floreali di geranio. Al palato, la nota citrica particolarmente marcata lo rende molto flessibile in miscelazione. Le botaniche mediterranee bilanciano con sentori erbacei e una leggera mineralità dovuta alla prossimità con il mare.

Produzione

Per la produzione di Grifu Limu Gin Piloni è usata una particolare salvia endemica, la salvia desoleana, con l'aggiunta di agrumi raccolti all'interno dell'orto botanico dell'azienda Silvio Carta. La particolare lavorazione delle botaniche messe in infusione fresche, appena raccolte, consente di trasferire al gin un'elevata morbidezza, con un finale delicato e agrumato. Dopo l'infusione, le botaniche sono distillate assieme in alambicco tradizionale, secondo il disciplinare London Dry.

Curiosità

Questo gin prende il nome da Efisio Piloni, soprannominato "il Grifu", un pastore sardo che produceva clandestinamente il suo distillato di ginepro e piante selvatiche e lo nascondeva lungo la costa tra le rocce e gli arbusti della macchia mediterranea. Grifu Limu Gin Piloni è prodotto dalla rinomata azienda sarda Silvio Carta e ha vinto numerosi riconoscimenti.