Gin distillato con solo bacche di ginepro selvatico di Sardegna

| | |
|---|---|
| **Nome:** | Solo Wild Gin |
| **Produttori:** | Pure Sardinia |
| **Importatori:** | Fine Spirits |
| **Metodo:** | Dry Gin |
| **Provenienza:** | Italia |
| **Gradazione:** | 40.00% |
| **Formato:** | 700ml |
| **Sito:** | www.puresardinia.eu |

**Botaniche:**

Bacche di Ginepro Sardo Selvatico

**Gusto**

Gin dal profumo netto di resina, aghi di pino, macchia mediterranea, salsedine. Al palato risulta molto “oleoso”, morbido, leggermente sapido, con un equilibrio perfetto tra alcol, acidità, corpo. Finale molto persistente, lascia la bocca pulita e neutra. Il suo gusto è dovuto all’esclusivo utilizzo di bacche di ginepro sardo selvatico raccolte vicino al mare come unica botanica del gin.

**Produzione**

Le bacche di ginepro selvatico fresche (non disidratate o essiccate, raccolte a mano) vengono poste in infusione in alcol di melasso e acqua per un certo periodo di tempo (segreto aziendale). Il liquido, una volta separato dalle bacche, viene distillato in alambicco di rame con metodo discontinuo per diverse ore col fine di mantenere tutti gli oli essenziali che danno un valore aggiunto al prodotto. Ultimata la distillazione viene poi lasciato riposare in contenitori di acciaio per qualche settimana e portato al grado voluto tramite aggiunta di acqua neutra per non alterare i particolari profumi ed il sapore del gin.

**Curiosita**

Solo Wild Gin nasce dall’idea di far conoscere al mondo intero quello che solo l’isola di Sardegna può offrire in termini di bontà ed unicità dalle proprie botaniche che crescono spontanee, anche con un solo elemento. Lavorando infatti solo ed esclusivamente bacche di ginepro sardo selvatico raccolte a mano da piante talvolta centenarie cresciute spontaneamente lungo le coste dell’isola, si ottiene un distillato semplice, ma allo stesso tempo complesso, che ripropone i profumi diffusi nell’aria dal vento di Maestrale, vero caratterizzante del particolare clima di questa straordinaria terra.