



Gin invecchiato, complesso, con botaniche piemontesi e liguri

Nome:	Macaja Cask Gin
Produttori:	Distilleria Bocchino
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Italia
Gradazione:	46.70%
Formato:	500ml
Sito:	https://macajagin.com/it/

Botaniche:

Ginepro, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Lavanda, Foglie di Eucalipto, Menta Piperita, Verbena, Melissa, Camomilla, Fiori di sambuco, Cardamomo, Salvia, Chinotto, Corbezzolo, Pepe, Zenzero, Cinorrodi di Rosa Canina, Bacche di Mirtillo, Radice di Giaggiolo, Semi di Coriandolo, Semi di Anice Verde, Semi di Finocchio, Bacche di Biancospino

Gusto

Macaja Cask Gin risulta complesso grazie alla ricchezza delle 36 botaniche selezionate per racchiudere in un distillato la biodiversità di Piemonte e Liguria e l'affinamento in barrique per sei mesi esalta la complessità del gin. Al naso prevalgono le note speziate e quelle balsamiche, mentre al palato il gusto si evolve con armonia fino ad arrivare al finale appena dolce. Sentori molto freschi di ginepro e cardamomo, evienziari dall'affinamento, si uniscono a note floreali e agrumate con tocchi speziati.

Produzione

Per la distillazione viene utilizzato un piccolo alambicco discontinuo. Le 36 botaniche, fresche e non trattate, vengono poste nel cestello situato nella parte alta dell'alambicco che, grazie all'evaporazione e a una bassa temperatura costante, conferisce al gin la sua eleganza. La produzione è limitata e strettamente legata al raccolto locale di stagione. La versione Macaja Cask Gin viene affinata per 180 giorni in piccole barriques.

Curiosita

La Distilleria Bocchino è in opera sin dal 1898, ma alla tradizione ha sempre unito la gioia della sperimentazione e la voglia di ricercare la migliore qualità possibile. "Macaja" è una condizione meteorologica particolare che si verifica quando nel Golfo di Genova spira il vento caldo ed umido di scirocco, con cielo coperto e notevole umidità, il quale attraversa le montagne scaldando l'aria anche in inverno nelle colline che circondano Canelli, portando i profumi del mare in Piemonte (per questo motivo i piemontesi lo chiamano "vento marino"). Da qui nasce l'idea di Macaja Gin, creato artigianalmente per racchiudere in bottiglia le biodiversità, salvaguardate dalla sparizione di moltissime specie botaniche tra Piemonte e Liguria, regioni collegate da millenni di storia di scambi commerciali attraverso le "Strade del Sale".