



London Dry secco, con prevalenza di note di ginepro e agrumi

Nome:	Portobello Road Gin N° 171
Produttori:	Portobello Star
Importatori:	Onesti Group
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.portobelloroadgin.com

Botaniche:

Bacche di Ginepro, Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Corteccia di Cassia, Noce Moscata, Radice di Angelica, Radice di Giaggiolo, Radice di Liquirizia, Semi di Coriandolo

Gusto

Al naso sono preponderanti i profumi di pepe bianco e bacche con abbondanza di ginepro . Il gusto è speziato ma ben bilanciato, di nuovo con una sana dose di ginepro. Accenni morbidi di citronella con un pizzico di bacche rosse. Un gin comunque secco sul palato, con tenui sentori di agrumi.

Produzione

Portobello Road è un classico London Dry distillato con nove botaniche in un alambicco da 30l di nome Copernico II nella famosa distilleria al n. 171 di Portobello Road, a Londra. La ricetta ha richiesto nove mesi di sperimentazioni ed è stata perfezionata con l'aiuto di Tom Thumb e Charles Maxwell.

Curiosità

Portobello Road è stato inventato dal Barman del Portobello Star, un bar di Londra che si trova al n. 171 della famosa Portobello Road. La distilleria al suo interno ha un piccolo museo e ospita il Ginstitute, dove è possibile partecipare a master class sul gin e produrre il proprio distillato personalizzato. Da poco la distilleria si è ampliata annettendo un bar più grande, un ristorante e un hotel. Ogni anno la distilleria rilascia edizioni limitate speciali tra le quali quella con asparagi lanciata nel 2015 e quella progettata con lo chef Carlo Cracco lanciata nel 2016 di nome "Local Heroes 2".