BOIGIN SAFFRON

SARDINIAN SAFFRON GIN

SILVIO CARTA PER ACQUASPIRITOSA

Botaniche di Sardegna tra cui Zafferano DOP

Nome:	Boigin Saffron
Produttori:	Distillerie Silvio Carta
Importatori:	Acquspiritosa
Metodo:	Distilled
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.facebook.com/GinGentu

Botaniche:

Ginepro, Zafferano di Sardegna D.O.P., Peeling di Limone Verde

Gusto

Il gin Boigin Saffron si presenta di un colore giallo dorato e profondo. I sentori agrumati s'intrecciano con le note di macchia mediterranea che supportano in concerto l'immediata freschezza dello schiudersi dolce e setoso dello Zafferano di Sardegna D.O.P.. Il sorso è avvolgente e intenso, con note sapide peculiari. Il finale è armonico e molto lungo, con persistenza di zafferano e erbe mediterranee, non dolce. Consigliato per il food pairing.

Produzione

Le botaniche di Boigin Saffron vengono raccolte a mano tra settembre e ottobre a seconda del periodo di fioritura dello zafferano. Il gin è distillato in caldaia di rame a dischi, con temperatura massima 70°. Le botaniche vengono infuse nel distillato di ginepro a temperatura controllata per oltre venti giorni.

Curiosita

Raccontare la Sardegna e farlo carpendone il cuore e l'anima per racchiuderli in una bottiglia è il lavoro, impegnativo, che ha portato alla nascita del Boigin Saffron con zafferano di Sardegna D.O.P. Porta al naso e al palato i sentori di una delle zone più affascinanti e tipiche della Sardegna, il Medio Campidano. La ricetta di Elio Carta, con Zafferano di Sardegna D.O.P., infatti, regala un Boigin, che mantiene le caratteristiche principali del suo carattere giovane, fresco e duttile ma è infiammato dal colore dorato che non può lasciare indifferenti. Un distillato dalla forte identità territoriale, in linea con le tendenze contemporanee del mondo del Gin, che vede affermarsi sempre di più prodotti capaci di raccontare il territorio di provenienza. Boigin Saffron è studiato per essere abbinato liscio con le ricette più tradizionali e sostanziose della cucina italiana, a tutto pasto, oppure miscelato con acqua tonica non aromatica. Ossobuco, T-bone, filetto al pepe verde, bistecca alla fiorentina o risotto alla milanese sono i suoi compagni di tavola preferiti.