



Alta gradazione, gusto citrico e forti note di ginepro

Nome:	Plymouth Gin Navy Strength
Produttori:	Black Friars Distillery
Importatori:	Pernod Ricard Italia
Metodo:	Plymouth
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	57.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.plymouthgin.com
Botaniche:	

Ginepro in polvere, Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Cardamomo, Radice di Giaggiolo

Gusto

Al naso e al palato emergono principalmente le note agrumate di arancia e limone, accompagnate dal ginepro. Diluendolo il ginepro torna con più forza come nel Plymouth originale. La gradazione alta si sente, ma lo rende comunque piacevole all'assaggio e assolutamente fantastico nei cocktail.

Produzione

Sin dal 1793 Plymouth Gin viene distillato a partire da una miscela di sette botaniche, acqua di Dartmore e puro alcool di grano. L'alambicco utilizzato è lo stesso da circa 200 anni: ha il collo più corto e il condotto di uscita è piegato più rigidamente e i Distillatori della Black Friars sono convinti che ciò sia un fattore determinante per il sapore del Plymouth e per questo motivo sono riluttanti ad alterare l'alambicco anche se ne aumenterebbero l'efficienza. La versione Navy riprende la ricetta originale, bilanciata in modo leggermente diverso, e ha una gradazione più alta.

Curiosità

La Plymouth Gin Distillery, nota come Black Friars Distillery, è la più antica distilleria ancora funzionante in Inghilterra e l'unica ancora presente nella città di Plymouth, costruita dove sorgeva un monastero Domenicano del 1431. L'edificio divenne una prigione e poi, nel 1793, una distilleria, ma i distillati vi venivano prodotti già nel 1690. Plymouth gin è contemporaneamente il nome del gin e dello stile di produzione, in quanto unico al mondo. La versione Navy Strength è la prima edizione speciale del gin lanciata dopo secoli.