

GOLD  
999.9



Gin molto complesso, ma perfettamente bilanciato

<b>Nome:</b>	Gold 999.9
<b>Produttori:</b>	The Water Company
<b>Importatori:</b>	Francoli
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Francia
<b>Gradazione:</b>	40.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.gin-gold.com">www.gin-gold.com</a>

**Botaniche:**

Vaniglia, Radice di Angelica, Papavero, Mandorla, Mandarino, Ginepro, Fiori di Violetta, Corteccia di Cassia, Coriandolo, Zenzero, Genziana

**Gusto**

Gin Gold 999.9 è un gin complesso, che unisce le note resinose del ginepro e quelle del mandarino a note floreali ed a note speziate, senza farsi mancare qualche nota balsamica data dalla mandorla e dalla vaniglia. In complesso, però, il gin è perfettamente bilanciato e piacevole.

**Produzione**

Gin Gold 999.9 è prodotto in una piccola distilleria di un piccolo paese dell'Alsazia con antichi alambicchi, fra cui uno d'oro unico nel suo genere. Dopo aver ottenuto la base alcolica in una prima distillazione, avvengono altre due distillazioni per perfezionare la qualità del gin. Poi avviene un'ultima distillazione con l'infusione delle botaniche. Il risultato viene ridotto a una gradazione alcolica del 40% e poi imbottigliato.

**Curiosità**

Agli inizi del '900, durante alcuni scavi in Alsazia, venne trovato un alambicco d'oro che, non avendo particolare valore storico, venne venduto a un amante dei distillati che con esso cercò di creare un prodotto che avesse lo stesso valore dell'oro dell'alambicco. Nacque così Gold 999.9, chiamato così perché era "oro liquido" per quell'uomo che tanta passione mise nel suo gin fatto con mandarini, vaniglia e mandorle. Pare che l'alambicco d'oro fosse stato sepolto alla fine dell'800, durante la guerra Franco-Prussiana, nel tentativo di salvarlo dai saccheggi quando l'Alsazia e la Lorena caddero nelle mani della Germania. Oggi Gin Gold 999.9 viene prodotto in una piccola distilleria di un villaggio dell'Alsazia, ai confini tra Germania, Francia e Svizzera utilizzando gli stessi metodi e la stessa antica ricetta, mantenuta però segreta dai produttori. Parte del processo avviene ancora in quell'alambicco d'oro che ha ispirato la nascita del gin.