



Sloe Gin appena dolce, leggermente fruttato e mandorlato

<b>Nome:</b>	Rivo Sloe Gin
<b>Produttori:</b>	Antica Distilleria Quaglia
<b>Importatori:</b>	Rinaldi 1957
<b>Metodo:</b>	Sloe Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	38.00%
<b>Formato:</b>	500ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://rivogin.com">rivogin.com</a>

**Botaniche:**

Ginepro, Cardamomo, Coriandolo, Angelica, Timo Serpillo, Melissa, Santoreggia, Pimpinella, Bacche di Prugnolo

**Gusto**

Al palato il gusto delicato di Rivo Sloe Gin sprigiona note fruttate e di mandorla appena dolci. Le sue caratteristiche lo rendono adatto sia alla bevuta liscia sia all'uso in miscelazione. Le caratteristiche organolettiche possono variare leggermente di anno in anno poiché le botaniche utilizzate sono selvatiche.

**Produzione**

In autunno le bacche di prugnolo selvatico italiano vengono raccolte a mano, effettuando un'accurata selezione, nel momento in cui i primi freddi rompono la buccia e quindi si intensificano i loro aromi. Le bacche vengono poi fatte riposare nel Rivo Gin, rilasciando il loro sapore e il colore rosso. Rivo Gin viene distillato in alambicco discontinuo di rame a bagnomaria. Le botaniche fresche vengono immerse separatamente in soluzione idroalcolica a 50° per 48 ore. In seguito ogni botanica viene pressata e i singoli infusi vengono distillati separatamente e poi miscelati assieme. Ogni anno vengono prodotte solo un migliaio di bottiglie di Rivo Sloe Gin, tutte etichettate a mano.

**Curiosita**

Rivo Gin nasce sul Lago di Como dove, per secoli, le donne hanno raccolto le erbe che vi crescono spontanee per preparare medicine e rimedi. Proprio questo elemento magico e la storia delle streghe hanno ispirato questo gin, distillato con botaniche del territorio raccolte a mano. I creatori, Marco Rivolta e sua mamma, hanno deciso di aggiungere nel 2017 di produrre anche uno Sloe Gin, distillato tipico inglese, ed è tra i primissimi prodotti in Italia.