Dall'isola di Capri un gin sapido, fresco ed erbaceo

Nome:	Caprisius Gin
Produttori:	Antica Distilleria Quaglia
Importatori:	Dovel import
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.caprisius.com

Botaniche:

Ginepro, Timo, Maggiorana, Limone, Sale Marino

Gusto

All'olfatto Caprisius Gin regala note agrumate e fresche ed a prevalere sono i sentori del timo. Il momento degustativo di Caprisius Gin è molto lungo. Inizialmente al palato spicca la sua nota sapida che copre interamente l'impatto alcolico del distillato, seguita da note erbacee di timo e maggiorana, mentre sul finale si presenta la nota fresca ed agrumata del limone.

Produzione

Tutte le botaniche scelte sono state coltivate e raccolte a Capri e vengono distillate separatamente. Nello specifico vengono macerate per 10-15 giorni in soluzione idroalcolica di varie gradazioni (più alta per ginepro e limone, più bassa per timo e maggiorana) e in seguito distillate. Il sale viene disciolto nell'acqua che viene aggiunta al blend dei distillati per abbassare il grado alcolico.

Curiosita

Creato con passione e amore da una famiglia storica di questa magnifica terra, Caprisius Gin è l'unico distillato ufficiale dell'isola di Capri, da cui effettivamente provengono le botaniche. Il nome Caprisius descrive, nella sua radice latina, la storia di Capri e il suo ruolo fondamentale nell'epoca romana, infatti proprio da Capri gli Imperatori Augusto e Tiberio governarono l'Impero Romano. Il background dell'etichetta rappresenta il mix di colori delle acque della Grotta Verde e della Grotta Azzurra, luoghi iconici dell'isola. La missione del brand è quella di valorizzare la propria terra attraverso un prodotto unico e riconoscibile che rappresenti la vera natura di Capri ovvero l'incontro tra la terra ed il mare, messo in risalto dalla selezione degli ingredienti locali e dall'uso del sale marino.