



Gin naturalmente di colore nero, floreale e fruttato

Nome:	Scapegrace Black Gin
Produttori:	Rogue Society Distilling Co.
Importatori:	Meregalli Spirits
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Nuova Zelanda
Gradazione:	41.60%
Formato:	700ml
Sito:	www.scapegracegin.com
Botaniche:	Ginepro, Bacche di Aronia, Butterfly Pea Flower, Zafferano, Ananas, Patate Dolci

Gusto

Al palato emerge il ginepro con note speziate che si contrappongono in modo bilanciato e interessante ai sentori dolci e a quelli di frutta tropicale delle particolari botaniche utilizzate, in particolare l'ananas e le patate dolci. In bocca Scapegrace Black Gin risulta morbido e vellutato, con un lungo finale ricco di note floreali e dolci.

Produzione

La gamma Scapegrace viene distillata artigianalmente in piccoli lotti, in alambicco di rame pot still del 19° secolo, a partire da alcol da grano puro e da acqua meteorica, trattenuta per 80 anni nella grande catena montuosa che corre lungo la costa occidentale del sud della Nuova Zelanda, filtrata naturalmente in profondità attraverso rocce sotterranee (secondo i produttori è la chiave della purezza dei loro gin). Scapegrace Black Gin colpisce per il particolare colore nero, del tutto naturale, dovuto alla precisa temperatura di distillazione delle botaniche e dalla sequenza in cui vengono aggiunte. Con l'aggiunta di acqua tonica il colore ebano assume sfumature rosate, bluastre e violacee grazie all'infusione del butterfly pea flower.

Curiosità

Altissima qualità e selezione degli ingredienti sono il punto di forza dei gin Scapegrace, distillati in Nuova Zelanda con acqua naturalmente filtrata nelle rocce sotterranee dell'isola. E Scapegrace Black Gin ha un altro fortissimo punto di forza: l'unicità del suo colore naturalmente nero dovuto a uno specifico metodo di distillazione di alcune botaniche insolite che sono aronia, butterfly pea flower, zafferano, ananas e patate dolci.