



Un gin maledettamente... speziato!

Nome:	Sinister Gin
Produttori:	Evil Spirits
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Botaniche:	

Pepe Nero, Zenzero, Bacche di Ginepro, Chiodi di Garofano, Coriandolo, Angelica

Gusto

Al naso Sinister Gin sprigiona evidenti note di ginepro circondate da una piacevole speziatura, ben bilanciata tra pepe nero e zenzero. Al palato le spezie colpiscono la bocca con la leggera piccantezza del pepe nero e la speziatura elegante dello zenzero, ben bilanciate con il ginepro. I chiodi di garofano fanno da sfondo nel lungo finale.

Produzione

Sinister Gin è prodotto con alcol di cereali di altissima qualità, distillato tre volte. Ogni botanica è infusa separatamente e poi unita alla base in una ricetta studiata per esaltare ogni singolo attributo in maniera armoniosa, risultando in un prodotto equilibrato ma con una spiccata personalità.

Curiosità

Ecco quello che ci hanno raccontato di Sinister Gin: Il creatore della ricetta, volutamente rimasto anonimo, vanta un lungo pedigree familiare di stregoneria e adorazione del male. La composizione di Sinister Gin deriva da una ricetta tramandata dalla famiglia per una bevanda usata durante i riti sabbatici, destinata alla creazione di uno stato d'estasi non dissimile dagli stati alterati ricercati dai moderni sciamani. Leggenda vuole che nel quindicesimo secolo alcune figure della famiglia avessero sostituito una gineprina prodotta da frati di un monastero locale con la bevanda, creando una situazione di coreomania collettiva non dissimile da fenomeni quali il tarantismo. La ricetta nella sua forma attuale è stata ufficialmente maledetta dall'Alto Sacerdote del Tempio di Nergal, conosciuto come "Fratello XIII".