



Navy Strength complesso con note di cavolo, alga dolce e rabarbaro

Nome:	Vor Icelandic Gin Navy Strength
Produttori:	Eimverk Distillery
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Navy Strength
Provenienza:	Islanda
Gradazione:	57.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.vorgin.is
Botaniche:	

Ginepro, Radice di Rabarbaro, Radice di Angelica, Foglie di Betulla, Timo Selvatico, Moretta Palustre, Cavolo, Lichene Islandico, Alga Dolce

Gusto

Con la sua gradazione a 57% vol. a livello olfattivo si arricchiscono tutti gli aromi, in particolar modo il ginepro, la radice di angelica ed il timo. Al palato tutte le botaniche raggiungono la massima espressione con il giusto equilibrio, riempiendo il palato di affascinanti combinazioni di sapori, unici grazie alla sapidità del cavolo e dell'alga dolce e alle note calde del rabarbaro.

Produzione

L'alcol di base è prodotto con orzo coltivato al circolo artico in un clima freddo che rende lo spirito da aromatizzare complesso, strutturato e pieno. Tutte le botaniche sono raccolte a mano negli altopiani islandesi o coltivate localmente in maniera biologica ponendo una cura estrema nel selezionare solo le erbe e le spezie stagionali disponibili. Distillato in piccoli lotti, tutti gli oli essenziali delle botaniche sono conservati durante il processo di distillazione. La versione Navy Strength viene portata a una gradazione del 57% anziché 47% Vol.

Curiosità

"Vor", in islandese, significa "primavera" e la primavera artica è l'ispirazione di questo gin che vuole catturare l'essenza della natura islandese con una miscela unica di bacche di ginepro selvatico, rabarbaro, cavolo, muschio, alghe dolci e altre erbe islandesi accuratamente selezionate. Vor è il primo ed unico premium pot distilled gin islandese.