



Gin trentino molto balsamico e aromatico

Nome:	Tovel's Gin
Produttori:	Distilleria Valentini
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Italia
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.tovelsgin.com
Botaniche:	

Bacche di Corniolo, Bacche di Ginepro Alpino, Frassino Orniello, Pino Mugo, Radice di Angelica, Radice di Genziana, Scorze di Limone Fresche, Semi di Cumino Montano, Fiori di sambuco

Gusto

Visivamente il prodotto si presenta brillante, trasparente, molto chiaro. Ricorda proprio l'acqua di sorgente da cui viene distillato, non ha nessun tipo di imperfezioni od opacità. Se lo facciamo ruotare nel bicchiere vediamo che le gocce discendenti creano degli archetti molto stretti, come se fosse unto: questa è la glicerina che dà una sensazione di avvolgenza anche al palato. Ha una forte mineralità, data dall'acqua di sorgente non distillata. Il gusto è balsamico e molto aromatico con sentori di liquirizia, ma assolutamente piacevole e di facile beva. Al naso principalmente si sente la bacca di ginepro, con note balsamiche.

Produzione

I produttori di Tovel's Gin sono stati i primi in Italia a utilizzare la tecnica del vapour infusion. Nella produzione seguono il disciplinare del London Dry, ma anziché mettere le botaniche in infusione nell'alcol, esse sono posizionate in un cestello all'interno dell'alambicco.

Curiosità

Il nome Tovel proviene dal lago di origine glaciale nel cuore del Parco Nazionale del Brenta, vicino al quale si trova la Distilleria Valentini. Questa distilleria tutta italiana nacque nel 1872 quando la Val di Non faceva ancora parte dell'Impero Austro-Ungarico. Fondamian Valentini ottenne la concessione dall'Imperatrice a patto che il 50% della produzione andasse in dazio all'Impero. Il primo distillato che produssero fu chiamato Gran Duchessa in onore dell'Imperatrice. La distilleria divenne una vera e propria attività economica solo nel 1921 per opera del figlio di Fondamian, Rodolfo Valentini, tornato in Italia dopo essere emigrato negli Stati Uniti. Tutte e nove le botaniche presenti in Tovel's Gin sono di origine trentina e vengono in parte raccolte direttamente sul territorio dal Master Distiller Gianluigi Valentini, pronipote di Rodolfo e attuale proprietario della distilleria. L'alambicco utilizzato risale al 1927 ed era stato comprato da Giovanni Valentini, figlio di Rodolfo e nonno di Gianluigi. Venne prodotto dai Ramieri Vescovi, che ormai non esistono più come costruttori, ed è tutto battuto a mano e saldato in rame, argento e platino. Gianluigi lo ha riassembleato e modificato personalmente per produrre Tovel's Gin.