

Kapriol

DRY GIN



Gin balsamico dalle prevalenti note di pompelmo

Nome:	Kapriol Monte Pelmo
Produttori:	Distilleria dell'Alpe
Importatori:	Beniamino Maschio Srl
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	41.70%
Formato:	500ml
Botaniche:	

Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino, Origano, Pompelmo Rosa, Genziana, Menta

Gusto

In questo gin le note fresche e agrumate del pompelmo prevalgono nettamente sia al naso sia al palato. Viene mantenuta la balsamicità tipica del Kapriol Dry Gin, mentre le note erbacee sono sostituite dalle note agrumate. Kapriol Monte Pelmo è in generale un gin molto fresco, ben bilanciato e molto morbido. La sua morbidezza è data dall'attenta selezione delle botaniche e non dall'aggiunta di zuccheri.

Produzione

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in due antichi alambicchi di rame da 100l. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte in modo da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Lo stesso procedimento avviene per le altre botaniche ad eccezione di Luppolo ed Alloro, per i quali si utilizza la tecnica della distillazione basso bollente.

Curiosità

Kapriol Dry Gin è nato a fine 2015 dopo due anni di ricerca e sperimentazione finalizzate a riprodurre l'antica ricetta del Kapriol classico (tipico liquore di montagna), trasformandolo in un vero e proprio gin. La versione al pompelmo invece si ispira a questa storia: "L'eredità tramandataci dal Sig. De Bernard si compone non solo di ricette, ma anche di racconti. In uno di questi, Ferruccio ricorda l'incontro con un turista londinese, avvenuto durante una delle sue frequenti escursioni nelle sue Dolomiti: è una calda sera estiva, il sole nel suo tramontare si appoggia sul massiccio del Monte Pelmo. A valle poi, i due si rincontrano e Ferruccio offre il suo Forestal Gin al turista che vi aggiunge una scorzetta di Pompelmo. Ferruccio colpito, annota nel suo diario questo particolare, sorridendo dell'assonanza tra il frutto ed il monte e prevedendo forse, di aggiungere un giorno un sapore mediterraneo al suo gin di montagna".