



Gin secco con note di ginepro, liquirizia e limone

Nome:	Masons Dry Yorkshire Gin
Produttori:	Masons Distillery
Importatori:	Vino & Design
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	http://masonsyorkshiregin.com/
Botaniche:	Ginepro, Scorza di Limone, Liquirizia, Coriandolo, Cardamomo

Gusto

Al naso Masons Dry Yorkshire Gin unisce alle note di ginepro sentori speziati di zafferano e freschi aromi di anice e citronella, il tutto accompagnato da una leggera nota maltata. Al palato invece assieme al ginepro si distinguono inizialmente fresche note di finocchio e di liquirizia, con un tocco balsamico e resinoso. Sul finale permane la nota del ginepro e si percepisce quella lieve delle scorze di limone assieme a un cenno floreale.

Produzione

Masons Dry Yorkshire Gin è distillato artigianalmente in piccoli alambicchi di rame soprannominati rispettivamente "Steve" e "Leftie" con metodo "one shot". Le botaniche, a parte le scorze fresche di limone, vengono lasciate in immersione nell'alcol per una notte. Il mattino vengono aggiunte le scorze subito prima della distillazione, la quale dura all'incirca 11 ore. Il gin viene infine portato alla gradazione del 42% Vol. con acqua di Harrogate, nello Yorkshire.

Curiosità

Karl Mason e sua moglie Catherine, in quanto grandi conoscitori e amanti del gin, nel 2012 decisero di aprire la propria distilleria nel piccolo villaggio di Bedale, nello Yorkshire (UK). Decisi a rendere omaggio allo spirito della loro regione e a creare un prodotto che si distanziasse dagli altri, hanno dato vita a Masons Dry Yorkshire Gin, riscontrando un grande successo di critica e di pubblico. Ben presto infatti sono riusciti ad espandere la produzione e ad ampliare il portfolio, portando sul mercato anche una vodka e due varianti del loro gin, una alla lavanda e una al tè. Il distiller che si occupa della produzione è Gerard MacKluskey che aveva lavorato per Tanqueray e Gordon's Gin.