

VALENTINA EXTRA GIN 4 TONIC

Nome Gin: **Valentina Extra Gin 4 Tonic**

Provenienza: **Italia, Veneto**

Produttore: **SECI 1981**

Importatore: **Italiano**

Metodo: (London Dry, Old Tom ecc.) **Gin combinato** (70% Distillato 30% alcool da Grano)

Gradazione: **40% Vol.**

Sito web: **stripandspirit.it**

Botaniche: **Ginepro, Biancospino, Alloro** (Lauro Nobilis), **foglie di Quercia, scorza di Arancia dolce, scorza di Laraha** (Curacao), **scorza di Limone.**

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cristallino all'aspetto, naso profondo in cui risulta netto l'impatto del Ginepro, tra cui emergono, con giusta potenza, le note agrumate della Laraha, dell'Arancio e del Limone. In sottofondo emergono le note di Biancospino, Alloro e foglia di Quercia. Naso affascinante e molto elegante.... Al gusto le note degli agrumi avvolgono la spina dorsale data dalle bacche di Ginepro, in un continuo gioco di apparire e scomparire.

Gin ideale per accompagnare un'acqua tonica, ma estremamente seducente come Gin da bere fine a se stesso!

Indubbiamente Valentina in abito da sera!

DESCRIZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE

Infusione di bacche di Ginepro in Alcool da Cereali, macerazione protratta per circa una decina di giorni, 48 prima della distillazione aggiunta delle scorze dei vari agrumi, mentre le botaniche di Alloro, Biancospino e Quercia verranno aggiunte 24 ore prima. Distillazione con Alambicco a Bagnomaria.

L'alcolato ottenuto viene tagliato per circa un 30% con Alcool da Grano, per lenire la potenza gustativa che il prodotto avrebbe se rimanesse distillato 100%. (Distilled Gin).

Il Gin ottenuto viene ridotto al grado di consumo con utilizzo di acqua sorgiva, ed aggiunto

STRIP AND SPIRIT

di 6 grammi di zucchero di Canna raffinato per litro di Gin, questa scelta non tanto per dare dolcezza, ma per dare coesione gustativa tra i vari aromi.

Viene poi refrigerato ad una temperatura di 2 gradi sotto zero, e filtrato attraverso una batteria di filtri a piastre con strati di cellulosa pura.

Il prodotto permane per circa 50 giorni in cisterna di acciaio prima di essere imbottigliato.

STORIA E CURIOSITÀ

Storia e Curiosità (come è nata l'idea, aneddoti, curiosità sulla distilleria ecc.)

Le botaniche che caratterizzano questo Gin (Alloro, Quercia, e Biancospino) sono dovute esclusivamente a Valentina Rosselli!

Il personaggio Valentina (che nasce dalla matita del grande Guido Crepax) vede infatti la luce il giorno di Natale, per la precisione il 25 dicembre 1942 nella città di Milano.

Il simbolo di Milano è uno scudo Bianco con croce rossa, ed è racchiuso ai lati da un ramo di Alloro ed uno di Quercia, ed il Biancospino è la pianta del Natale, mentre gli agrumi sono quelli che sicuramente Valentina avrebbe scelto per guarnire un Gin.....

NOTE DI DEGUSTAZIONE

(Indicare Un Valore Da 1 A 10)

Secco: **5**

Dolce: **5**

Agrumato: **9**

Speziato: **5**

Floreale: **7**

Aromatico: **8**

Fruttato: **8**

Erbaceo: **2**

Balsamico: **2**

ALTRE NOTE DI DEGUSTAZIONE

stripandspirit.it

@strip.and.spirit