

VALENTINA MILANO GIN N°1

Nome Gin: **Valentina Milano Gin n°1**

Provenienza: **Italia, Veneto**

Produttore: **SECI 1981**

Importatore: **Italiano**

Metodo: (London Dry, Old Tom ecc.) **Gin combinato** (75% Distillato 25% alcool da Grano)

Gradazione: **40% Vol.**

Sito web: **stripandspirit.it**

Botaniche: **Ginepro, Biancospino, Alloro** (Lauro Nobilis), **foglie di Quercia**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cristallino all'aspetto, naso profondo in cui risulta netto l'impatto del Ginepro, su cui si appoggiano le note leggermente balsamiche del Biancospino a cui succedono quelle erbacee dell'Alloro e della foglia di Quercia. Al naso è più cauto del fratello Gin Dry, meno spigoloso ma confortante. Al gusto si ripropongono perfettamente le sensazioni olfattive, il Gin si allarga con tono dolce (malgrado la bassissima quantità di zuccheri) e coerente.

La dolce notte che tutti vorremmo con Valentina!

DESCRIZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE

Infusione di bacche di Ginepro in Alcool da Cereali, macerazione protratta per circa una decina di giorni, al termine aggiunta delle botaniche (che rimarranno a macerare 24 ore) e successiva distillazione in Alambicco a Bagnomaria.

L'alcolato ottenuto viene tagliato per circa un 25% 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 di 3 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 5 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.....

NOTE DI DEGUSTAZIONE

(Indicare Un Valore Da 1 A 10)

Secco: **5**

Dolce: **5**

Agrumato: **9**

Speziato: **6**

Floreale: **8**

Aromatico: **7**

Fruttato: **4**

Erbaceo: **4**

Balsamico: **3**

ALTRE NOTE DI DEGUSTAZIONE