

SELEZIONE DI GIN E WODKE

GENEROUS GIN

Generous gin è morbido, sorprende per il perfetto bilanciamento con le note più secche delle bacche di sambuco e di quelle di ginepro, mentre sul finale si sentono le note leggermente speziate derivanti dal pepe.

Distillazione: Alcune delle botaniche vengono fatte macerare nell'alcol, altre vengono infuse durante la distillazione

Botaniche: Arancia Amara (Melangolo), Arancia Rossa, Gelsomino, Ginepro, Lime, Pepe Grigio, Sambuco

Gradazione: 42%

BULDOOG GIN

Gin complesso ma anche morbido, dove le note del ginepro sono chiaramente riconoscibili, ma vengono bilanciate da quelle di tutte le altre botaniche

Distillazione: Inizialmente lo spirito neutro di grano viene distillato ben tre volte, poi durante la quarta distillazione vengono aggiunte le botaniche nell'alambicco

Botaniche: Angelica Tedesca, Bacche di ginepro italiano, Cassia, Coriandolo del Marocco, Foglie di Loto, Giaggiolo italiano, Lavanda francese, Limone Spagnolo, Liquirizia cinese, Longan, Mandorle spagnole, Semi di Papavero turchi

Gradazione: 40%

LONDON N° 1 GIN

Nonostante l'alta gradazione alcolica il London N.1 Gin risulta delicato e raffinato all'olfatto con marcate note speziate e balsamiche. Si tratta di un gin delicato, elegante e dolce al palato con un finale lungo e rinfrescante.

Distillazione: prodotto con un processo di tripla distillazione, utilizzando l'acqua inglese più pura e alcool di altissima qualità. Nella sua creazione, vengono utilizzati 12 diversi tipi di erbe e spezie. Dopo la distillazione viene fatto riposare per tre settimane.

Botaniche: Bergamotto, Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Cannella, Cassia, Coriandolo, Ginepro, Liquirizia, Radice di Angelica, Radice di Iris, Mandorla

Gradazione: 47%

LONDON N° 3 GIN

Dato che il N°3 è aromatizzato da 3 tipi di spezie e da altri 3 tipi di frutto, possiamo dedurre che è perfettamente bilanciato.

Distillazione: I botanici scelti e l'Alcol di puro grano vengono mescolati e lasciati riposare per tutta la notte. Il mattino seguente avviene la distillazione e dopo un periodo di riposo e di ulteriori filtrazioni il gin può essere finalmente imbottigliato

Botaniche: Bacche di ginepro italiano, Cardamomo, Coriandolo del Marocco, Pompelmo, Radice di Angelica, Scorza di Arancia

Gradazione: 46%

GIN DEL PROFESSOR MONSIEUR

Sul palato esprime forza e, al tempo stesso, grande morbidezza; è avvolgente e calibrato nell'alcol, capace di stimolare possenti ritorni retrolfattivi.

Distillazione: La produzione è caratterizzata dall'uso esclusivo del ginepro selvatico italiano proveniente dalla Toscana e dall'Umbria, che viene fatto macerare insieme a diverse erbe, spezie e bucce di agrumi. Il Gin del Professore segue il metodo di produzione Bathtub, che prevede la macerazione dell'alcol e dei vari botanicals in una vasca.

Botaniche: Angelica, Arancia Dolce, Camomilla, Cardamomo, Ginepro, Lavanda, Rosa, Vaniglia, Zedoaria

Gradazione: 43.7%

GIN DEL PROFESSOR A LA MADAME

Il sorso è inevitabilmente caldo, sapido e balsamico, con un finale disteso e resinoso, completato da note floreali.

Distillazione: La produzione è caratterizzata dall'uso esclusivo del ginepro selvatico italiano proveniente dalla Toscana e dall'Umbria, che viene fatto macerare insieme a diverse erbe, spezie e bucce di agrumi. Il Gin del Professore segue il metodo di produzione Bathtub, che prevede la macerazione dell'alcol e dei vari botanicals in una vasca.

Botaniche: Cassia, Ginepro, Tanaceto, Zedoaria

Gradazione: 42.9%

COLOMBIAN AGED GIN TREASURE

Il Treasure Gin all'olfatto colpisce inizialmente per l'aroma del mandarino, esaltato dalle note di limone. Il sapore classico del gin è reso unico dall'invecchiamento in barili di quercia.

Distillazione: Il Colombian Aged Gin è prodotto a partire da alcol di canna da zucchero e viene distillato quattro volte con una gradazione del 96%. Durante la quinta distillazione le botaniche vengono fatte macerare e vengono distillate separatamente prima di essere mischiate. Il tutto viene fatto invecchiare per 35 settimane in barili precedentemente utilizzati per il Dictador Rum.

Botaniche: Pepe, Mirtillo, Menta, Mandarino, Limone, Cannella, Bacche di Ginepro, Angelica, Zenzero

Gradazione: 43%

GIN MARE

E' tra i pochi gin davvero erbacei

Distillazione: Gli agrumi vengono macerati per lungo periodo, oltre 300 giorni, mentre le altre botaniche restano in infusione separatamente per circa 36 ore e poi distillate. La distillazione richiede circa 4 ore e mezza.

Botaniche: Arancia Amara di Valencia, Arancia Dolce di Siviglia, Bacche di ginepro, Cardamomo, Coriandolo, Limone di Lleida, Olive, Rosmarino, Timo

Gradazione: 43%

TARQUIN'S HANDCRAFTED CORNISH DRY GIN

Si tratta di un gin dal finale è secco, con duratore note speziate

Distillazione: distillato a mano con un alambicco a distillazione discontinua. Le botaniche rimangono in infusione nella base alcolica di grano per una notte prima della distillazione che avviene al mattino e dura circa 8 ore.

Botaniche: Semi di Cardamomo Verde del Guatemala, Radice di Liquirizia Uzbeca, Radice di Giaggiolo Marocchina, Radice di Angelica Polacca, Pompelmo, Limone, Fiori di Violetta, Cannella del Madagascar, Bacche di Ginepro del Kosovo, Arancia Dolce, Semi di Coriandolo Bulgari

Gradazione: 42%

GIN DOLCE VITA

“Dolce Vita” è un gin mediterraneo ottenuto dalla distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia

Distillazione: discontinua in alambicchi sottovuoto, La distillazione separata permette di sfruttare al massimo le proprietà di ogni singola spezia e il suo rendimento

Botaniche: ginepro, coriandolo, scorze di arancio dolce, arancio amaro, limone, mandarino, lime, pompelmo rosa , bergamotto, cedro, zagare, limone e arancio

Gradazione: 40%

HENDRICK'S GIN

L'Hendrick's gin è unico nel suo genere in quanto unisce due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore totalmente differente

Distillazione: L'Hendrick's Gin è il risultato della combinazione di due gin. Uno prodotto con un alambicco Carter-Head , l'altro in un piccolo alambicco costruito nel 1860. Entrambe le distillazioni richiedono 12 ore di tempo. Una volta uniti i due spiriti, vengono aggiunti il cetriolo e l'essenza di rose prima dell'aggiunta di acqua

Botaniche: Angelica, Bacche di ginepro, Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Camomilla, Coriandolo, Cumino dei Prati, Grani del Paradiso, Olmaria, Pepe di Giava, Radice di Giaggiolo, Fiori di Sambuco

Gradazione: 41.4%

LANGTONS N.1 GIN

L'aroma di ginepro e agrumi si unisce a quello secondario della quercia con un risultato davvero insolito. Al palato risaltano immediatamente le note di coriandolo, agrumi e ginepro, seguite da note terrose.

Distillazione: con metodo tradizionale in alambicco di rame. Le botaniche rimangono in infusione in una base alcolica di grano, Per completare la produzione sono necessarie quattro distillazioni, dopo le quali al liquido viene aggiunta l'acqua filtrata

Botaniche: Ginepro, Corteccia di Quercia, Coriandolo, Buccia d'Arancia, Buccia di Limone, Liquirizia

Gradazione: 43%

TEN GIN

Ten all'olfatto riflette l'abbondanza di agrumi freschi, ma il ginepro ha ancora una nota forte. Il lime ha l'aroma più persistente.

Distillazione: La distillazione è unica in quanto quadrupla continua così da ottenere il cuore più puro e fine del gin.

Botaniche: Angelica, Arancia Fresca, Bacche di ginepro, Coriandolo, Fiori di Camomilla, Lime Fresco, Liquirizia, Pompelmo Bianco Fresco

Gradazione: 47.3%

GIN NORDÉS

Noto per essere vino distillato Albarino, insieme a una selezione di componenti botaniche selvatiche galiziano

Distillazione: Quattro volte distillato

Botaniche: alloro, caralleira erba, erba cedrina, il Toxo o eucalipto, Salicornia, ginepro, cardamomo, chinino, qualche scorza di limone, zenzero, ibisco, liquirizia e tè.

Gradazione: 40%

AKORI GIN PREMIUM

Al palato è intenso, beverino e ben bilanciato, con note fresche e fruttate date dall'insieme dei sapori della frutta esotica, delle bucce d'arancia e del ginepro.

Distillazione: Non si sa molto riguardo la tecnica di distillazione di questo gin spagnolo. E' noto solamente che il distillato è a base di riso

Botaniche: Arancia Amara (Melangolo), Fortunella, Frutto del Drago, Ginepro, Kumquat, Zenzero

Gradazione: 42%

GIN BOTANIC KISS

Colore rosa. Al naso è intenso, con note di ginepro, mandarino, timo, coriandolo, "mano di Buddha", una particolare varietà di cedro, limone, cannella, menta piperita, anice, camomilla, fragole, lamponi e mirtilli. Al palato è morbido, vibrante e lungamente persistente.

VODKA STOLICHNAYA ELIT

Proviene: regione russa di Tambov

Distillazione: Elite è creata con grano invernale, distillato tre volte. La filtrazione avviene tre volte su tre materiali diversi e purissimi, prima su finissime sabbie di quarzo e poi attraverso il carbone di betulla russa.

Gradazione: 40%

VODKA KAUFFMAN SELECTED

Proviene: RUSSIA

Distillazione: La distillazione del superalcolico avviene esclusivamente nella distilleria di proprietà, fattore che consente di verificare ogni step della produzione: ben quattordici distillazioni otto per la Vodka Kauffman Selected non possono che garantire un risultato finale di eccezionale finezza.

Gradazione: 40%

VODKA BELUGA

Proviienza: RUSSIA

Distillazione: i componenti naturali attentamente selezionati passano attraverso un sistema di filtraggio a tre stadi. Gradazione: 40%

VODKA NEFT

Proviienza: RUSSIA

Distillazione: fatta tradizionalmente e utilizzando segale e acqua da un pozzo profondo di oltre 4.000 m. Gradazione: 40%

VODKA CIROC

Proviienza: FRANCIA

Distillazione: è ottenuta dalla distillazione di pregiate uve francesi per un squisitamente liscia, esperienza vodka fresca. L'essenza di Cîroc Ultra Premium Vodka viene da pregiate uve francesi distillate oltre cinque volte. Gradazione: 40%

VODKA BELVEDERE

Proviienza: POLONIA

Distillazione: Frutto della distillazione (per ben quattro volte) di purissima segale del tipo Golden Dankowskie, prodotta e raccolta in Galizia, viene microfiltrata con osmosi inversa, attraverso filtri al carbone attivo per renderla ancor più pura e morbida

Gradazione: 40%

VODKA GREY GOOSE

Proviienza: FRANCIA

Distillazione: La produzione avviene attraverso varie fasi, che prevedono l'utilizzo di materie prime di altissima qualità. Il grano viene fermentato e distillato in uno spirito ad alta gradazione, per poi viaggiare verso sud e raggiungere la regione di Gensac-laPallue, dove viene miscelato con l'acqua di sorgente straordinariamente pura del luogo.

Gradazione: 40%