

DRY GIN AL MIRTILLO

Area di Produzione: Terreni di proprietà in Bregnano, Como

Terroir: Lombardia Nord pochi Km dal lago di Como

Tipologia e Varietà: Duke, Blue Crop, Late Blue

Glarm Dry Gin al Mirtillo viene prodotto a partire dal classico London Dry Gin, creato tramite infusione a vapore di bacche di ginepro in un modernissimo alambicco. Ad esso vengono infuse delle botaniche e i nostri mirtilli, che donano al distillato un sapore intenso e fruttato. La scelta equilibrata di alcune varietà di mirtilli, coltivati nella nostra azienda agricola, ci ha permesso di trovare un equilibrio e uno spessore di sapori unici. Il Dry Gin Glarm è uno degli articoli della gamma alcolica, ottenuto nel rispetto della tradizione di famiglia.

Come viene prodotto il liquore:

La nostra magia è frutto dell'esperienza maturata in anni di prove e sperimentazioni. Una precisa quantità di bacche di ginepro vengono poste all'interno dell'alambicco e che inondate da vapori alcolici rilasciano il loro straordinario profumo. Nel liquido alcolico ricavato vengono messe in infusione varie tipologie di "botaniche" e infine il nostro mirtillo in piena maturazione.

Vi facciamo presente che: nei nostri prodotti non ci sono ingredienti, aromi o coloranti che non siano di origine naturale. No OGM. No allergeni.

Caratteristiche organolettiche:

Il Glarm Dry Gin è classificato come un Distilled and Compound Gin e viene portato a gradazione ottimale con l'aggiunta di acqua purissima microfiltrata. Il gradevolissimo profumo del mirtillo si fonde inaspettatamente con il ginepro e va a prevalere su tutte le botaniche, donando fragranze e aromi estremamente intriganti. Essenze vegetali, pepe rosa, zafferano, ananas, si legano a tenui profumi di liquirizia, uva passa e buccia d'arancia. In questo prodotto emerge l'anima della nostra famiglia. Al primo sorso è morbido, pulito e decisamente fruttato, intriso di aromi e il gusto del mirtillo lo fa da padrone con leggere sfumature di ginepro. Una vera e propria infusione di frutta e botaniche per nuovi ed eccentrici cocktail!

Colore e Aspetto:

Colore e Aspetto: Trasparente.

Olfatto: Profumo intenso, vigoroso, ma appassionante di mirtilli.

Gusto: Giovane, intrigante e persistente. Si caratterizza per il sapore di mirtillo perfettamente bilanciato con la delicata severità del ginepro. Sensazioni di freschezza derivanti dall'amalgama dei botanici che perfezionano il quadro aromatico. Il gusto è morbido e avvolgente dei frutti rossi rafforzati nella sua complessità da vaniglia e da cacao.

Temperatura di Servizio: Secondo l'uso.

Abbinamenti: Da servire freddo o con ghiaccio, perfetto ingrediente per la preparazione di cocktails e long drinks. Ideale per un Gin Tonic con aggiunta di fragoline e due foglie di menta.

Bicchieri Consigliati: - Liscio con Coppa Martini o in calice degustazione - bicchiere Tumbler con un tanto ghiaccio

Descrizioni Tecniche

Contenuto: 70cl

Alcol vol: 42%

Peso Bott. Kg: 1,520

Box: 6 bottiglie

Box Case: 6 bottiglie

Piano Bancale: 18 box

Altezza Max: 5 piani

