

SCHEDA TECNICA

The First London Dry Gin Made in Sicily



Nel processo del London Dry Gin di casa Giovi, bisogna comprendere che ciò che accade nel sistema produttivo è fondamentale per farci capire di che tipo di prodotto stiamo parlando. Una volta ottenuta la Vodka Giovi, essa stessa viene infusa con le botaniche, completamente del territorio e biologiche, per poi essere distillata in alambicco pot still. Successivamente a questo passaggio, il Gin sarà pronto per essere affinato e poi diluito con acqua dei Monti Peloritani. Il London Dry Gin Giovi viene imbottigliato con una percentuale alcolica del 42% in bottiglie da 700ml.

DEGUSTAZIONE:

Alla vista: Completamente limpido e cristallino. E' notevole come il distillato si attacca alle pareti del bicchiere durante una degustazione, a prova della qualità del processo di distillazione.

Al naso: Note piene di ginepro, rosa. Molto mediterraneo, con profumi di erbe aromatiche quali alloro, origano secco, salvia e rosmarino. Particolarmente pungente e piacevolmente speziato. Profumi di agrumi e frutta chiudono questo bouquet incredibile di odori e piacevoli ricordi.

In bocca: Ingresso spiccato e speziato con aroma principale di ginepro, pepe rosa, molto erbaceo balsamico ed oleoso. Molto mediterraneo con sapori di agrumi e erbe aromatiche, Botaniche ben bilanciate tra di esse, consistenza piacevole e cerosa. La qualità di distillazione e alimentazione di essa stessa fanno la differenza donando cremosità in bocca. Finale leggermente tannico e fresco che porta a pensare a della menta fresca appena raccolta.

Suggerimenti per il servizio: Liscio a 14° in un bicchiere da degustazione

In miscelazione: Ottimo per essere miscelato in un Martini cocktail dove da il meglio di se stesso. Assieme ad una tonica strutturata rende perfettamente in un Gin-Tonic. Le botaniche mediterranee si sposano benissimo con il bitter e il vermouth per andare a comporre un classico Negroni.

Alcol di base: Vodka Giovi.

Denominazione: London Dry Gin.

Botaniche: Ginepro Toscano, Erba Gatta, limoni, rosmarino e alloro siciliani, pepe rosa, mirto e pompelmo rosa.

Infusione: Tutte le botaniche, ovviamente naturali e biologiche, vengono infuse assieme prima di essere distillate.

Distillazione: Pot-Still.

Alimentazione alambicco: Legno di faggio, ulivo e quercia.

Gradazione alcolica finale dal processo di distillazione: 80%.

Affinamento: 90 giorni in acciaio.

Filtraggio: A freddo.

Diluito con: Acqua demineralizzata dei Monti Peloritani.

Imbottigliamento: Bottiglia da 700 ml a 42%.