



Villa Valentini Bonaparte

GIN SOLE

SIR BLACK EDITION



Metodo: London Dry Gin

Botaniche: Ginepro toscano, coriandolo, cardamomo, bergamotto, lime, lavanda, iris fiorentino, assenzio, angelica, foglia olivo, pepe nero, melissa.

Gradazione alcolica: 46 % Vol.

Alambicco: Alambicco discontinuo a bagno maria interamente in rame, riscaldato da energia elettrica.

Distillazione: L'alcool etilico da grano tenero italiano biologico (96°) viene messo nell'alambicco e abbassato di gradazione con acqua demineralizzata. Parte delle botaniche vengono dosate e aggiunte all'alcool e lasciate in infusione per alcune ore al fine di estrarne gli aromi più complessi, altre vengono inserite in un cestello posto fra il duomo e la colonna di refrigerazione per estrarne olii e aromi tramite corrente di vapore. Il distillato, privato delle teste e delle code, viene raccolto per essere poi lasciato riposare fino al momento della rettifica alla gradazione alcolica desiderata poi segue l'imbottigliamento. Tutto il processo è fatto artigianalmente, il master distiller interviene quasi costantemente per regolare temperature, assaggiare e selezionare teste, cuore e code. La produzione avviene a Cortona in Toscana in piccoli lotti.

Note di degustazione: Aspetto puro e chiaro, al naso dolce e speziato poi ginepro fresco. Al palato deciso, con fresche note agrumate di bergamotto e lime, ginepro di alta qualità con punte di pepe e spezie. Finisce secco e pulito con note di erbe verdi. I 46° alcolici conferiscono più spessore al profilo aromatico. Ottimo per tutti i cocktails a base di GIN.