

Cod. 4455 KAPRIOL GIN MT. PELMO 40,7° 0,7LT IT



KAPRIOL GIN CON POMPELMO ROSA SECCO E AGRUMATO

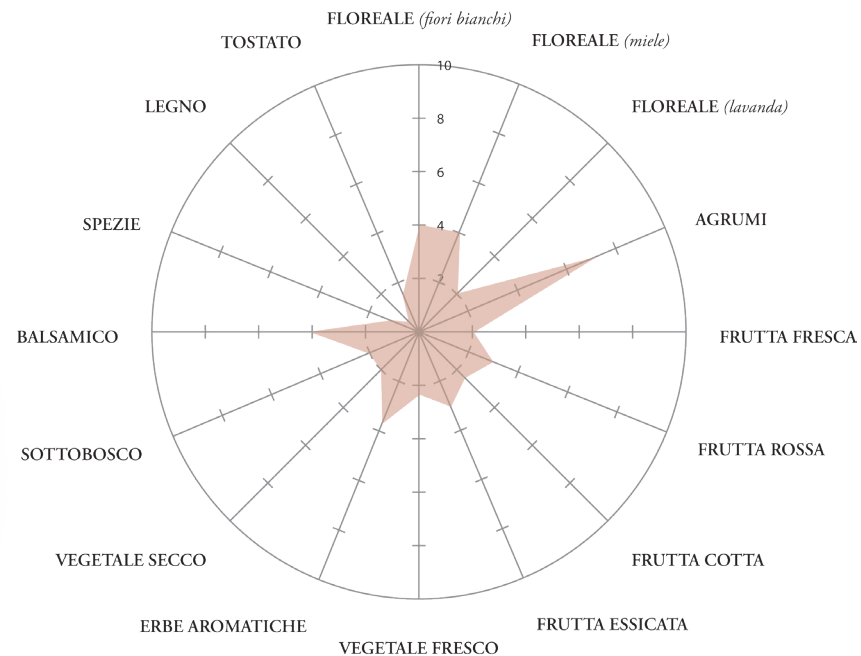
Kapriol Mt. Pelmo si presenta al naso con profumi freschi e mediterranei. Al palato è morbido e persistente, una leggera nota di pompelmo rosa si confonde tra i tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Mt. Pelmo ha una bassa percentuale di zucchero ed al palato si presenta delicato ed aromatico. La nota agrumata rende Kapriol Monte Pelmo perfetto per un Gin Tonic classico

DISTILLAZIONE

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in due antichi alambicchi di rame, risalenti al secondo dopo Guerra, da 100 L. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte in modo da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Lo stesso procedimento avviene per le altre botaniche ad eccezione di Luppolo, Alloro e Origano, per i quali si utilizza la tecnica della distillazione basso bollente, con la quale vengono estratti anche i pigmenti delle "botaniche" stesse. Una leggera filtrazione consente di mantenere intatti gli aromi.

BOTANICHE

Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino, Pompelmo



EST. 1948
Kapriol
GIN
ARTIGIANALE ITALIANO

Distilleria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@kaprioldrygin @distilleriadellalpe