



SECCO, VEGETALE & BALSAMICO

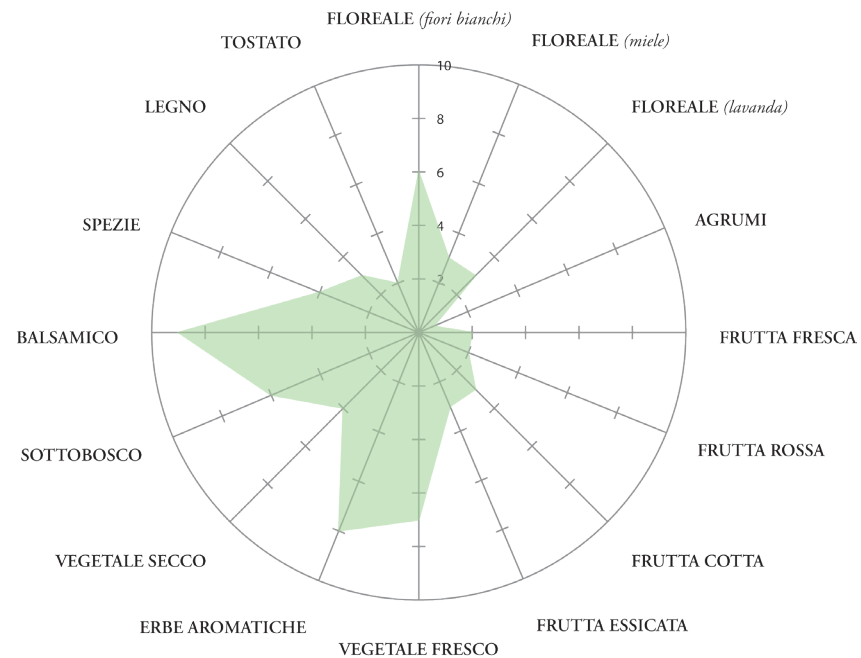
Kapriol Dry Gin si presenta al naso con profumi freschi e balsamici che ricordano i boschi di montagna: ginepro, e menta con una nota balsamica di pino mugo e alloro. Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Dry gin è privo di zucchero ed al palato si presenta con un gusto secco, aromatico. L'assenza di agrumi all'interno fa sì che Kapriol Dry Gin si presti facilmente alla miscelazione. Il nostro consiglio è quindi di abbinare questo gin con elementi aspri come lime e pompelmo a seconda dei vostri gusti, perché si sposa con tutti molto bene ottenendo un gin tonic secco ma non troppo, appena amaro, ma molto fresco ed estremamente dissetante.

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



Cod. 4401 KAPRIOL GIN DRY 41,7° 0,7LT

EN



DRY, VEGETAL AND BALSAMIC

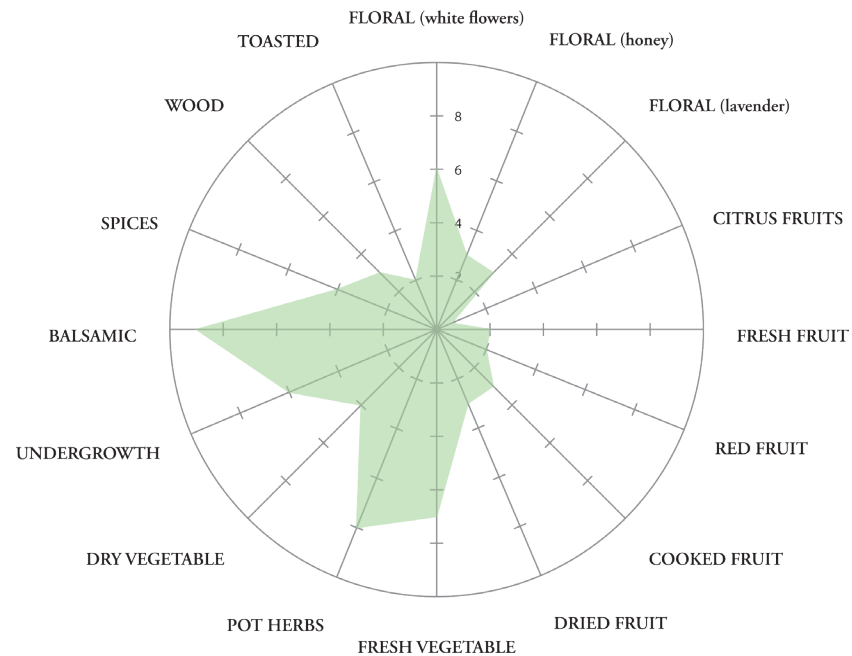
Kapriol Dry Gin has a fresh, balsamic bouquet of forest mountains, reminiscent of juniper and mint with a note of pine and bay leaves. The aroma is smooth and enduring whilst the herbs are balanced by the hops' bitterness. KDG is free of sugar, thus creating a dry aromatic flavour. The absence of citrus fruits makes it easy to mix. In our opinion it goes well with lime and grapefruit, and results in a smooth, dry gin and tonic, extremely refreshing and satisfying, with a gentle bitterness.

DISTILLATION

Juniper berries are infused at room temperature for fifteen days before the first distillation begins, in two 100 litre copper stills from the Second World War. The same procedure is applied to the other herbs, except for the hops, bay leaves and oregano, which are distilled by a cold process which also extracts the colour pigments, following a gentle filtration that maintains the natural flavours.

BOTANICALS

Bay Leaves, Angelica, Chamomile, Cardamom, Caraway, Coriander, Gentian, Juniper, Lavender, Hops, Mint, Oregano, Mugo Pine, Rosehip, Rosemary



EST. 1948
Kapriol
GIN
ARTIGIANALE ITALIANO

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