



**MORBIDO & BALSAMICO**

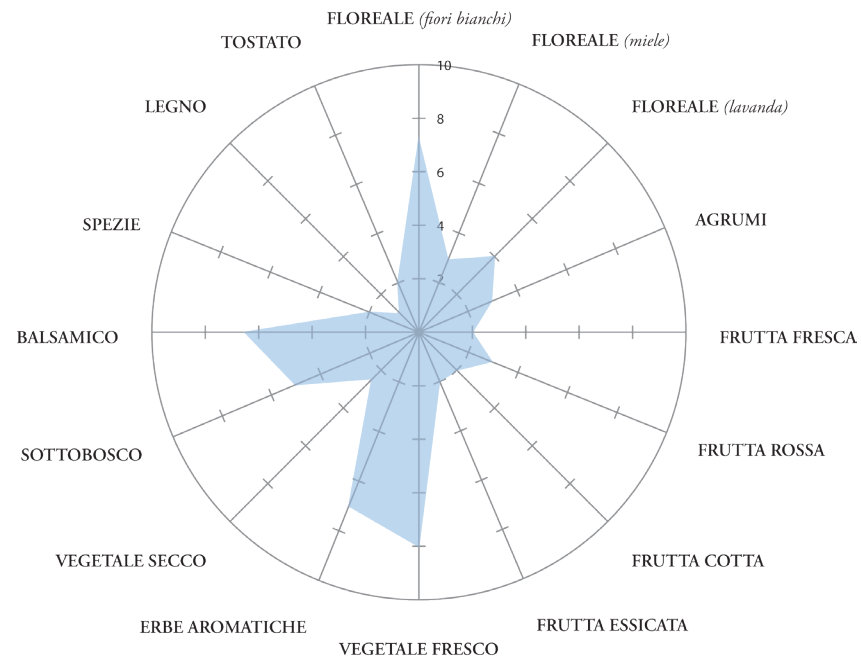
Kapriol Old Tom si presenta al naso con profumi freschi e balsamici che ricordano i boschi di montagna: ginepro, e menta con una nota balsamica di pino mugo e alloro. Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Old Tom gin ha una bassa percentuale di zucchero ed al palato si presenta con un gusto delicato e 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 e agrumati come lime e pompelmo a seconda dei vostri gusti, perché si sposa con tutti molto bene ottenendo diversi cocktail molto freschi ed estremamente dissetanti.

**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. 4410 KAPRIOL GIN OLD TOM 41,7° 0,7LT

EN



## SMOOTH AND BALSAMIC

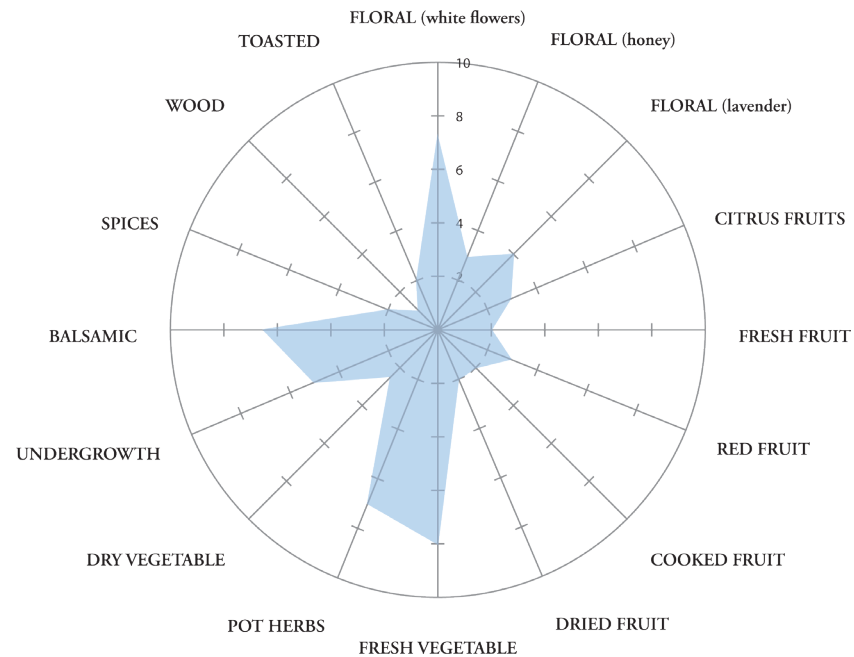
Kapriol Old Tom has a fresh, balsamic bouquet of forest mountains, reminiscent of juniper and mint with a note of pine and bay leaves. The aroma is smooth and enduring whilst the herbs are balanced by the hops' bitterness. KOTG has got a very little percentage of sugar, thus creating a delicate aromatic flavour. The absence of citrus fruits makes it easy to mix. In our opinion it goes well with lime and grapefruit, and results in very refreshing cocktails such as the Tom Collins.

## 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, \*Lemon



EST. 1948  
**Kapriol**  
GIN  
ARTIGIANALE ITALIANO

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