
SCHEDA TECNICA CARLOT



Nome: Semanterion Gin

Varietà: Carlot Spring botanicals

Produttore: Neumasushimori SNC

Metodo: London Dry Gin

Provenienza: Italia, Trentino-Alto Adige

Gradazione: 40,00 %

Formato: 500 ml

Sito: semanterion.it

Botaniche: Bacche di ginepro, Angelica Silvestre radice, Imperatoria radice, scorza arancia amara, scorza limone, pepe nero, pepe bianco, pepe cubebe, pimento, erba bisonte, coriandolo, zenzero, cardamomo, carvi, genziana radice, cardo mariano, assenzio, tanaceto, santoreggia.

Descrizione: Gin prodotto con distillazione discontinua a Santa Massenza, in Trentino Alto Adige, secondo il gusto tradizionale dell'Inghilterra di inizio 1800 quando si impose il London Dry. In virtù delle sue diciannove botaniche provenienti da tutto il mondo otteniamo un gusto unico ed incisivo, secco ma denso e complesso con note balsamiche di assenzio e cardamomo. All'olfatto si avverte il classico aroma di ginepro fondersi nel cardamomo. Assolutamente perfetto da gustare liscio o in un twist del French 75. Ricorda le acquaviti di produzione scandinava come la Aalborg Akvavit.

Produzione: Il Semanterion gin Carlot Spring botanicals è prodotto con un processo di distillazione artigianale con alambicco in rame con colonna a quattro piatti. Una distillazione discontinua a bagno maria in una delle storiche distillerie in Santa Massenza di proprietà della famiglia Poli Francesco per mano di Alessandro Mastro Distillatore. Ne sono state prodotte n. 384 bottiglie da 500 ml numerate progressivamente con n. di lotto L8178 nel 2017/18. Dopo la distillazione, per esaltarne profumo e sapore, viene fatto riposare per circa quattro settimane in acciaio prima di essere imbottigliato.

Curiosità: Il produttore T. Pripichek lo ha dedicato alla figlia Carlotta nata in primavera. Nell'etichetta, vista in trasparenza, fa bella mostra un mandala di color verde dove al centro è posto un occhio con l'immagine dell'iride di Carlotta.
