

GINEALOGY LONDON DRY GIN



COLLALTO®



UVA GLERA



FOGLIE DI OLIVO



ROSMARINO



ERBA LIMONCINA

GINEALOGY LONDON DRY GIN

TERRITORIO

infusione del miglior ginepro toscano con una selezione delle erbe officinali raccolte a mano provenienti dal castello di Collalto.

DISTILLERIA

le erbe officinali sono messe in infusione a scalare in alcol da cereali. al termine dell'infusione si unisce in distillazione il mosto di uva glera.

Distillazione, segue la distillazione artigianale con impianto di distillazione discontinuo a vapore indiretto, avente capacità massima per ogni cotta di 250 litri. In questa fase alcune erbe officinali vengono tolte, altre lasciate a contatto con il liquido in ebollizione, in modo da conferire la nota decisa, altre vengono invece messe direttamente nel carter, per arricchire delle loro fresche note i vapori.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 42% vol.

GROWING AREA

Infusion of the finest-quality Tuscan juniper with select medicinal herbs hand-gathered around the Collalto castle.

DISTILLERY

The medicinal herbs are steeped in grain alcohol, then, when the infusion process is complete, the liquor is distilled together with must from the glera grape.

Distillation is carried out through the traditional artisanal method of the indirect-steam, single-batch process, capable of a maximum production of 250-litre batches. During distillation, some of the medicinal herbs are removed, others are left in contact with the boiling liquid in order to increase the spirit's distinctive character, while still others are put directly into the carter head basket to boost the crisp flavours in the vapour.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 42% vol.



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Trasparente limpido, presenta all'olfatto eleganti note inizialmente balsamiche e leggermente agrumate, che si evolvono in sensazioni delicatamente fruttate di uva. Estremamente particolare il continuo alternarsi della dolcezza delle note fruttate del mosto e della freschezza delicata dell'erba Luisa. Al palato, conquista con una naturale dolcezza, non zuccherina (trattasi infatti di un Dry gin, quindi privo di zuccheri aggiunti) legata alla presenza delle foglie di olivo, ben presenti anche al retolfatto insieme al rosmarino, per un retolfatto persistente e di carattere.

Eccellente in tonica, è estremamente piacevole anche liscio con ghiaccio.

TASTING

Crystal-clear in appearance, it initially releases elegant hints of pungent balsam and citrus that slowly segue into delicate impressions of fresh-picked grapes. Very distinctive of this spirit is the rhythmic alternation of notes of sweet grape must and the delicate tanginess of lemon verbena. On the palate, olive leaves give it a seductive sweetness-completely natural, since a Dry Gin has no added sugars. That essence of olive accompanies rosemary to infuse a very long-lingering, impressive finish. This gin partners beautifully with tonic water but it is a true standout sipped by itself over ice.