



GIN BLUE RIBBON

Distillato cinque volte, si distingue per il particolare metodo di produzione, che viene effettuato mettendo a bagnomaria i suoi 14 ingredienti botanici, tra cui timo della Giamaica, pepe e coriandolo. Il risultato è un gin dal colore trasparente e pulito, dal sapore cremoso e piccante, ma allo stesso tempo equilibrato.

La persistenza al palato è lunghissima, tanto che in bocca il gusto si prolunga addirittura per parecchi minuti.

Per due anni consecutivi, il Blue Ribbon ha ottenuto il punteggio di 92/100 dall'Istituto di Chicago e la medaglia d'oro a Londra per il Gin Challenge.

La sua elegantissima bottiglia a forma di prisma allungato è semplice, austera e chiara. E cattura l'attenzione esaltando la pregiatezza del liquido che contiene, grazie anche alla trasparenza della parte alta.

Questo gin viene prodotto in Francia, in una piccolissima distilleria, che sapientemente lo prepara in maniera raffinata, rendendolo eccezionalmente soave. La sua datazione è recentissima, risale al 2005.

Il consiglio: abbinare a scorza di limone passata precedentemente sul bordo del bicchiere, dove rilascia tutti i principi attivi, pepe della Giamaica scaldato, qualche goccia di angostura e tonica Fentimans.

