



GIN BOBBY'S

È un gin unico, dalla fragranza molto aromatica e complessa, frutto di una miscela equilibrata di chiodi di garofano, bacche di rosa canina, citronella, ginepro e piper cubeba, conosciuto come pepe di Giava. Una vera combinazione di vegetali esotici e autoctoni.

Un gin olandese che nasce dalla fantastica quanto singolare unione tra le spezie indonesiane e il coraggio degli abitanti del Paese che lo produce. Nel Bobby's Schiedam Dry, Occidente e Oriente si incontrano, in un'insolita ma riuscitissima liaison dal gusto deciso e armonico.

Si abbina molto bene a bacche di ginepro scaldate, chiodi di garofano e scorza d'arancia passata sul bordo del bicchiere, per rilasciare i propri principi attivi a contatto con la bocca e per aprire il gusto del gin.

Tutti i gin olandesi nascono da una miscela base ottenuta da mais, malto d'orzo, segale e cereali. Grazie a una prima distillazione, si ricava un alcol chiamato *moutwjin*, che viene poi ridistillato con le componenti botaniche. Dopo questo processo si può ridistillare l'acquavite e ottenere così il double gin.

Solitamente i gin olandesi non superano i 40 gradi, hanno un colore dorato e un gusto deciso e intenso. Tra tutti, lo Schiedam è il più pregiato.

