



GIN FIFTY POUNDS

Fifty Pounds, vale a dire cinquanta sterline, era la somma che i distillatori londinesi dovevano pagare come tassa in tempi ormai lontani. A ricordare storia e tradizioni inglesi è il nuovissimo Fifty Pounds London Dry Gin, prodotto dall'azienda [Thames Distillers](#) nella capitale assoluta del distillato.

Situata nella zona sud-orientale della city, la distilleria da oltre due secoli porta avanti la sua tradizione produttiva, sostenuta da un Master Distiller che è anche presidente dell'Associazione dei Distillatori Inglesi.

Ottenuto da una base neutra di acquavite di cereali distillata quattro volte, il Fifty Pounds è ricco di ingredienti vegetali distillati una quinta volta nel vecchio alambicco "John Doore". Occorre attendere almeno tre settimane di riposo prima della fase di imbottigliamento, per favorire un'amalgama perfetta degli ingredienti vegetali: erbe, spezie, fiori e frutta. Del resto vegetale è l'origine stessa del gin, bacche di ginepro, da cui, oltre al nome, il distillato prende profumo e gusto, gradevolmente speziato, secco, fresco e pulito.

Con un colore trasparente e cristallino e una gradazione alcolica di 43,5 % vol., il Fifty Pounds è ideale per essere bevuto liscio alla moda inglese, on the rocks come negli USA o miscelato ad altri ingredienti per la preparazione di cocktail e long drinks.

Ogni bottiglia di Fifty Pounds London Dry Gin, secondo tradizione, riporta il numero di lotto e l'anno di distillazione, è prodotta in sezione quadrata per facilitarne il trasporto ed è presentata in un packaging elegante e moderno che ricorda le bottiglie scure e pesanti del passato.

