

GIN | DISTILLED GIN

BORDIGA GIN PREMIUM SMOKE

BORDIGA | ITALIA

70 cl / 42°

Tipologia: Gin

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Gin Smoke Bordiga nasce da un caso, ovvero da una partita di bacche di ginepro affumicate per errore vicino ad una carbonaia. I mastri distillatori Bordiga le hanno utilizzate quasi per sfida, creando così l'unico gin affumicato al Mondo, dall'inatteso e straordinario sapore. Bordiga è una distilleria molto particolare, specializzata nel rigore e nel rispetto della tradizione. Il suo punto di forza sono le erbe officinali alpine raccolte ancora oggi a mano ed essiccate in alta quota dai montanari, in un ambiente incontaminato. Questo significa che le botaniche utilizzate sono spontanee, e dunque intrinsecamente biologiche. Vengono raccolte senza l'ausilio di motori, senza pesticidi, fertilizzanti, anticrittogamici e soprattutto con enorme attenzione alla qualità dei prodotti nel rispetto dell'ambiente. Ogni produzione, proprio come una volta, è totalmente condizionata dal susseguirsi delle stagioni e dalle variazioni del clima. Una volta raccolte, le erbe vengono minuziosamente controllate dai Mastri distillatori che consegnano alla lavorazione solo le migliori.

COME LO BEVO

Cocktail consigliato: Negroni Smoke. Ingredienti: 5 cl Bordiga Gin Dry Smoke, 5 cl Bordiga Vermouth Rosso, 3 cl Rosso Bitter Bordiga, 2 cl Aperitivo Bordiga, Ghiaccio. Bicchiere: tumbler. Decorazione: fetta d'arancia.

