Black Tomato Gin, prodotto in Olanda con i pomodori neri di Sicilia

mavidrink-bt1-5b83cdd6

Un nuovo **gin** originale e di altissima qualità contribuisce ad arricchire l'ampia gamma di proposte premium della linea **Five Senses by Mavi Drink**. **Black Tomato Gin** è un gin unico al mondo, non solo per la sua particolare bottiglia nera, ma soprattutto per la presenza dei rari **pomodori neri** fra le botaniche.

Le altre botaniche, a parte il ginepro, sono tenute segrete, ma si sa che la loro scelta è stata ispirata dalla natura circostante la distilleria olandese in cui è prodotto il gin. I pomodori neri vengono coltivati in **Sicilia** e donano al gin tutto il suo sapore, con le loro tipiche note erbacee e dolci che dominano su tutte le altre. Altre note meno facili da discernere emergono durante la degustazione liscia assieme a un sapore appena salato, mentre il ginepro si sente più al naso che in bocca.



Il Black Tomato Gin nasce nei **Paesi Bassi**, nel caratteristico porto di Bruinisse, un piccolo villaggio di pescatori con una lunga tradizione nella pesca delle cozze. La distilleria si affaccia sulle acque limpide della Oosterschelde, che è il più grande Parco nazionale dei Paesi Bassi, in un luogo incontaminato e dove la natura la fa ancora da padrone. Quando il sole si alza, si possono ammirare le foche che giocano e catturano il pesce fresco e se si è fortunati si possono contare le focene che galleggiano. Con la marea che arriva, la Oosterschelde si riempie di 8 miliardi di litri di acqua salata fresca.

Dopo dozzine di test e sessioni di degustazione, il Master Distiller **Meindert Kampen** ha messo a punto il miglior distillato artigianale a base di pomodoro nero, il Black Tomato Gin; ricco di sfumature di merlot, sale e agrumi, e con una consistenza robusta e sapida, con una piacevole nota affumicata. Oltre alle botaniche segrete e al pomodoro nero siciliano, noto per le sue proprietà antiossidanti, per la produzione di questo distillato artigianale vengono immesse nel macerato alcune piccole gocce di acqua salata purificata.

La distilleria è una delle pochissime nei Paesi Bassi ad avere il proprio **Malt-Floor**, pavimento in pietra per la germogliatura del grano, dove utilizzando i migliori ingredienti tradizionali, provenienti solo ed esclusivamente dai territori circostanti, si produce il malto per la distillazione. Il prodotto ottenuto è un gin artigianale che si distingue per il pregio delle materie prime utilizzate e per la particolarità del pomodoro nero che stuzzica la fantasia e la creatività dei bartender più esigenti.

Perfetto per sostituire la vodka in un gustoso e originale **Bloody Mary**, o da servire in un **Gin Tonic** con Premium Fine Tonic Water Fairy Queen, basilico e peperoncino.