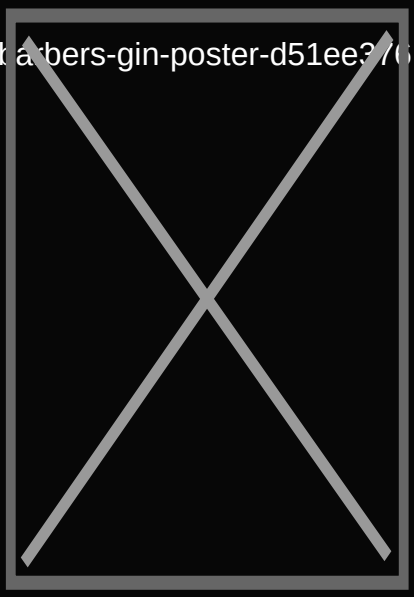
Anche in Italia arriva Barber’s London Dry Gin

barbers-gin-poster-d51ee37



Arriva anche in Italia un nuovissimo London Dry Gin di tendenza:

Barber’s London Dry Gin, il Gin… del barbiere. Di elevato posizionamento qualitativo e d’immagine, trae il suo nome dai tempi lontani in cui i barbieri londinesi potevano ancora esercitare l’arte chirurgica. Nel 1745 il sovrano di Gran Bretagna, Giorgio II, separò con un suo decreto reale le due professioni; ai barbieri del regno fu comunque consentito di continuare a utilizzare il prodotto alcolico più diffuso dell’epoca, il Gin, che oltre a essere bevuto poteva essere impiegato nelle botteghe come disinfettante e come lozione dopobarba.

L’azienda produttrice del Barber’s London Dry Gin, la “Thames Distillers”, è oggi una piccola distilleria della zona sud - orientale di Londra, in attività da oltre due secoli e appartenente a una famiglia di antiche tradizioni produttive; il Master Distiller è fra l’altro il Presidente dell’Associazione dei Distillatori Inglesi.

Barber’s London Dry Gin è ottenuto partendo dalla base neutra di un’acquavite di cereali, distillata tre volte in alambicchi tradizionali; a questa base vengono aggiunti gli ingredienti vegetali, i cosiddetti botanical, che contribuiscono a creare il carattere così spiccato e personale di questo distillato.

La produzione di Barber’s London Dry Gin avviene secondo il metodo più antico, per piccoli lotti, e ogni bottiglia riporta il numero di partita produttiva. La gradazione è fissata a 40% vol., perfetta per bere il distillato liscio o miscelato. Per le sue peculiari caratteristiche aromatiche, Barber’s London Dry Gin può essere degustato liscio, con l’aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio, oppure nei classici Gin & Tonic e Martini.

Barber’s London Dry Gin è distribuito in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.

L’identikit di Barber’s London Dry Gin

- Gradazione alcolica: 40% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: London Dry Gin.
- Provenienza: Londra - Regno Unito.
- Numero di distillazioni effettuate: 3.
- Ingredienti vegetali: Bacche di ginepro della Croazia, semi di coriandolo del Marocco, timo di Spagna e radici di angelica di Francia.
- Esame visivo: Colore trasparente, cristallino.
- Esame olfattivo: Aroma fresco e asciutto, decisamente penetrante.
- Esame gustativo: Gusto molto secco, netto e pulito, affilato come la lama di un rasoio.