Dalle Langhe arriva Wolfrest Alba, il Gin al tartufo bianco di Alba

gin-tartufo-e0cfed8a

Dalle Langhe, arriva il gin 100% italiano al tartufo bianco di Alba - Wolfrest Alba che entra per questo Natale nella categoria dei Gin Super Premium, con un distillato che raccoglie i migliori tuberi di quest'anno. Una ricetta composta da sole 3 botaniche: il ginepro piemontese, estremamente intenso e aromatico, dal forte carattere, raro; le nocciole tostate del territorio, ingrediente in comune al primo Wolfrest, che donano la caratteristica morbidezza e rotondità al gin; l'ingrediente principe di questo gin, il tartufo bianco di Alba, rigorosamente locale e fresco, assolutamente inconfondibile e profumato, che dona al gin la sua nota caratteristica, decisamente inebriante. Un tributo al Piemonte, infatti il payoff di Wolfrest Alba è proprio “Lo Spirito del Piemonte” giocando sul duplice significato di spirito, in quanto distillato - e lo spirito figurato, quello che contraddistingue le Langhe, ricche di fascino ed eleganza.

Il viaggio del lupo: la scelta delle botaniche
Per Wolfrest Gin le botaniche non sono mai casuali: ripercorrono il cammino del lupo italiano tra quelle incontrate nel suo lungo viaggio di ritorno dal centro Italia alle Langhe, Wolfrest prende il nome da Montelupo Albese, piccolo comune in collina a 10 km da Alba, paese di origine di Valentina Barole e Giovanni Alessandria, ideatori del “gin del lupo”. Con Wolfrest Alba, dopo il classico Wolfrest Gin, il gin “base” della distilleria, il viaggio del lupo continua, con grande attenzione a ciò che lo circonda, fino ad arrivare alla città di Alba, capitale delle colline delle Langhe, dove i creatori di questo progetto sono nati e cresciuti.

Degustazione
Wolfrest Alba è un Conteporary Super Premium Gin, nato per essere servito liscio ma studiato anche per la mixology: perfetto per creare inebrianti Martini, inconfondibili Gin & Tonic e cocktails premium. Le premesse sono però quelle di non limitare la distribuzione ai cocktail bar, ma aprirsi anche alla ristorazione, sempre più interessata al mondo dei super premium gin - sia nella carta dei drinks ma

anche nelle cucina grazie alla sua spiccata inclinazione gourmet. Esattamente come un buon Barolo però Wolfrest Alba liscio va bevuto in un bicchiere adeguato per poter apprezzare al meglio il suo profumo inebriante - un bicchiere ampio come ad esempio il Nick & Nora, ispirato agli iconici calici da cocktail degli anni Trenta.

Aprendo la bottiglia è impossibile non riconoscere l’elegante e delicato profumo del tartufo bianco di Alba - effetto esaltato dall'uso di soli prodotti locali, freschi. Wolfrest Alba è prodotto in piccolissimi lotti, sia per la quantità limitata e l’alto costo del tartufo bianco di Alba, sia per la complessità a livello produttivo. Perfetto per essere servito nell'alta ristorazione e nella mixology, o perfetto come idea regalo. Ogni bottiglia viene confezionata in un elegante astuccio singolo.