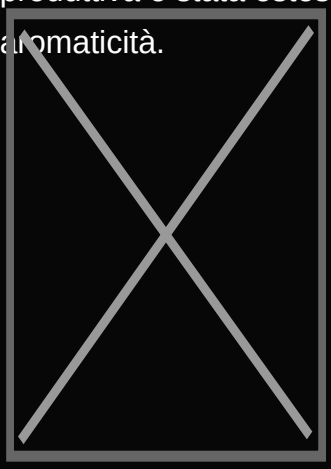
Gin Bacûr, il gin nell'originale bottiglia ramata

gin-bacur-309c82ec

La stagione estiva si presta particolarmente al consumo di Gin Bacûr Bottega, caratterizzato dall’originale bottiglia ramata, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il color rame diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Il termine Bacûr, di derivazione preellenica, veniva anticamente utilizzato proprio per indicare il rame.

Bottega da circa due anni ha allargato la propria gamma di distillati, entrando nel mercato del gin. L’azienda trevigiana ha scommesso quindi sulle potenzialità di questo prodotto che, grazie al Gin Tonic e al bere miscelato in genere, è diventato un asse portante dei consumi dei principali locali di tendenza. Bottega vanta una tradizione di tre generazioni nel campo della distillazione della grappa. L’introduzione di alcune innovazioni tecnologiche, quali la distillazione sottovuoto, la riduzione del grado alcolico e l’impiego di un terzo passaggio in colonna demetilante, hanno regalato sempre nel segno della tradizione una nuova vitalità alla nostra acquavite di bandiera. La stessa filosofia produttiva è stata estesa anche al gin con l’obiettivo di creare un distillato morbido e di grande aromaticità.



Gin Bacûr Bottega è un Distilled Dry Gin, che sviluppa una gradazione alcolica di 40% vol. È caratterizzato dall’utilizzo di botanicals di origine certificata: bacche di ginepro (Toscana), salvia (Veneto) e scorze di limone (Sicilia). La sua qualità e la sua complessità dipendono non solo dal numero di piante, ma anche dalle condizioni di estrazione delle componenti aromatiche di

ognuna di esse.

È indicato per preparare cocktail di varia tipologia, tra cui l’intramontabile Gin Tonic.

Questa la ricetta: 40 ml Gin Bacur, 80 ml acqua tonica, mezza fetta di limone, bacche di ginepro (o salvia o menta), cubetti di ghiaccio.

Preparazione. Raffreddare il bicchiere. Versare Gin Bacur. Aggiungere ghiaccio, una fetta di limone, bacche di ginepro, una foglia di salvia o di menta, acqua tonica. Mescolare bene prima di servire.