Gin London Dry - Sapori di Cortina, nasce l'ultimo distillato di Cortina Spirits

20251217164842photo-2025-12-09-14-10-26

Si chiama Gin London Dry – Sapori di Cortina l'ultima new entry della linea di distillati Cortina Spirits. Disponibile, come tutti gli altri spirits della collezione, nei cataloghi dei principali distributori italiani, nei migliori cocktail bar (e anche online su cortinaspirits.com), il gin celebra la purezza delle Dolomiti grazie a una ricetta profondamente legata al territorio, arricchita da due ingredienti simbolo dell’ambiente dolomitico: il ginepro, che prende il ruolo di protagonista indiscusso della botanica alpina; e il mirtillo nero, frutto caratteristico dei boschi ampezzani, dona eleganti sfumature aromatiche e un tocco distintivo. Il risultato è un gin dal profilo nitido, asciutto ed elegante.

Al naso, aromi netti e cristallini di ginepro alpino aprono la scena, seguiti da leggere sfumature balsamiche. Emergono poi delicati accenni fruttati di mirtillo nero, che donano freschezza e un’eleganza sottile senza mai sovrastare la struttura del London Dry. Al palato, l’ingresso è secco e pulito, tipico dello stile London Dry. Il ginepro domina con precisione aromatica, mentre la vena fruttata del mirtillo nero arrotonda il sorso, aggiungendo profondità e una morbida complessità. La texture è lineare ma avvolgente, con una progressione armonica e ben bilanciata. Il finale è persistente e terso, lascia in chiusura una sensazione fresca e balsamica, con un’eco leggermente fruttata che richiama i boschi delle Dolomiti. Il retrogusto è asciutto, elegante e sorprendentemente pulito.

Lanciato sotto il brand Cortina Spirits, il nuovo gin affianca le etichette già note: Cortina Mountain Gin (un gin small batch realizzato con botaniche dei boschi dolomitici, privo di agrumi e caratterizzato da mirtillo nero e pino mugo), Cortina Ice Vodka (distillata due volte con acqua purissima delle Dolomiti, elegante e cristallina) e Amaro del Posta (un liquore a spreco zero nato dalle bucce di mandarino del cocktail Rossini dell'Hotel de la Poste), tutte nate tra il 2021 e il 2022 da un’idea di Gherardo Manaigo, direttore dell’iconico “Posta”.

«*Volevo creare distillati capaci di raccontare le mie montagne*», spiega Manaigo. «*Con Gin London Dry – Sapori di Cortina abbiamo scelto di partire dall’essenza: il ginepro, che da sempre caratterizza i sentieri alpini, e il mirtillo nero, un frutto simbolo delle nostre estati. È un gin pensato per chi ama la purezza, ma desidera riconoscere nel bicchiere un tocco autentico delle Dolomiti*».