Koval Dry Gin, per il cocktail di Capodanno

koval-2-0a343824

Anche a Capodanno è cocktail-mania! Ecco un’idea firmata Koval per brindare al nuovo anno. Frizzante ed elegante, perfetto un brindisi glamour. Ed anche facilissimo da preparare.

KovalIngredienti:

Koval Dry Gin
Liquore allo zenzero
Succo di lime
Cava
Scorza di lime
Ghiaccio tritato

Preparazione: Mettete in uno shaker 30 ml di Koval Dry Gin, 15 ml di liquore allo zenzero, 10 ml di succo di lime e ghiaccio tritato. Shakerate, versate in una flûte, aggiungete il cava, decorate con qualche ricciolino di scorza di limone.

Koval Dry Gin è prodotto con un mix unico di spezie di bosco, ginepro e fiori selvatici che avvolgono i sensi. Il suo sapore è secco, acceso, pulito e ricco di sfumature erbacee, di agrumi e pepe bianco; il corpo é rotondo e floreale. Distribuito da Pellegrini S.p.a., Koval Dry Gin è disponibile nelle enoteche di nicchia, winebar ed è presente nelle carte dei più rinomati ristoranti.

Koval
Koval Distillery inizia a produrre nel 2008 ed è la prima distilleria artigianale costruita a Chicago dai tempi del Proibizionismo. Tutti i cereali di partenza e le materie prime utilizzate provengono dal Midwest, regione in cui si trova la distilleria, e tutti i processi produttivi sono fatti all’interno della stessa: dal trattamento dei cereali (scratching) all’aggiunta dell’acqua calda per la fermentazione (mashing), dalla distillazione fino all’imbottigliamento e confezionamento. I fondatori di Koval Distillery, Robert e Sonat Birnecker, hanno abbandonato le loro carriere accademiche per proseguire la tradizione di distillatore del nonno di Robert, austriaco. Hanno giurato a se stessi di creare un

business familiare sostenibile con l'intento di produrre distillati di alta qualità partendo esclusivamente da materia prima biologica. Koval produce piccoli quantitativi di distillati al 100% da cereali "organici", evitando le comuni pratiche industriali di acquistare dei già distillati di cereali neutri e "costruire" i vari prodotti. Tutto ciò che è prodotto a Koval Distillery è biologico certificato e "kosher" (puro secondo la legge ebraica). Tutti i "Koval's Whiskeys" vengono invecchiati in barili da 30 galloni (113,55 litri) che, a seconda del distillato da invecchiare, sono a media tostatura o fortemente bruciati. Questo fa si che il distillato, dove è stato utilizzato solo il "cuore" scartando "testa" e "coda", possa sviluppare sia gli aromi caratteristici del cereale di partenza che quelli dolci e voluttuosi del legno trattato. Il termine "single barrel" utilizzato sulle etichette si riferisce al fatto che le bottiglie provengono da specifici barili e sono numerate di conseguenza. Tutti i distillati di Koval possono essere tracciati, individuando il barile d'invecchiamento e perfino le specifiche della spedizione della materia prima dell'azienda agricola fornitrice.