Distilleria Deta lancia Gin Giusto, il london dry dal sapore toscano

gin-giusto-211fc0c6

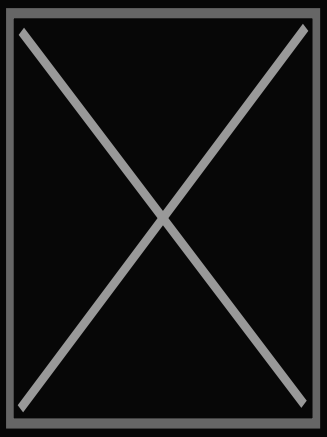
C’è un nuovo arrivo in casa Distilleria Deta. È il “Gin Giusto”, un london dry realizzato in Toscana utilizzando esclusivamente bacche di ginepro del Chianti. La storica azienda valdelsana, produttrice di grappe e liquori, aggiunge così un nuovo prodotto elegante ed equilibrato, che strizza l’occhio al mondo dei cocktail e degli appassionati della mixology.

Il gin giusto

C’è voluto quasi un anno per trovare i giusti equilibri del gin. Durante l’ultima degustazione è nato anche il nome, proprio perché si era arrivati al “Gin Giusto”. Quello che colpisce subito è il profumo di ginepro toscano, che si sposa con la piccantezza del coriandolo e del pepe nero. Tra le note degustative, inoltre, si possono apprezzare l’aromaticità antiossidante dell’angelica, il gusto dolce e amaro della liquirizia e quello degli agrumi, che dona freschezza al gin. Essendo prodotto solo con botaniche in infusione, ogni lotto di Gin Giusto può avere delle caratteristiche leggermente diverse.

La produzione

Come nasce il “Gin giusto?” Le botaniche sono messe in infusione in alcool da cereali per dodici giorni, dopo di che vengono tolte e messe in un sacco di cotone naturale. Il sacco viene disposto in cima al distillatore su di un “castelletto”, l’infuso viene messo all’interno dell’alambicco e, infine, distillato.



Un gin fatto in Toscana

“In tutta la nostra produzione – sottolinea **Francesco Montalbano**, direttore generale Distilleria Deta - *cerchiamo sempre di valorizzare il legame con il territorio. Il gin si presta in modo particolare a esaltare questo legame, visto che le bacche di ginepro arrivano dal Chianti. Anche i grandi gin esteri, del resto, vengono realizzati con bacche toscane. ‘Gin Giusto’ è un london dry, che nasce da una fase di distillazione in alambicco discontinuo, di cui si possono apprezzare le note di pepe nero, di liquirizia, di agrumi. Un prodotto nuovo, equilibrato che abbiamo voluto per andare incontro a un mercato per noi importante”.*