Gin Ballor, un viaggio tra i profumi italiani

ballor-3a10cb80

Il Gin di Emilie Ballor si presenta come un viaggio tra i profumi della penisola italiana, una nuova e avvolgente esperienza di gusto che incanterà al primo assaggio.

Tra i brand più iconici e storici nel mondo del buon bere italiano, il **rilancio** di Ballor è avvenuto **grazie alla famiglia Bonollo** di Padova. Il Gin di Emilie conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico.

Alla base, gli **intriganti sentori amaricanti** del ginepro, che ne connotano la tipicità del carattere. Attraverso Gin Ballor ripercorriamo i viaggi di Emilie Roussette attraverso la penisola italiana quando dal Piemonte, durante i mesi invernali, soggiornava da cari amici in Sicilia o Calabria per svernare. Era lì che si immergeva tra i **profumi della macchia spontanea mediterranea** e dei vivaci e **dolci profumi agrumati**.

Le caratteristiche di Ballor

- **Ginepro italiano**: bacche di ginepro, provenienti da diverse regioni, per esaltare le diverse caratteristiche che i microclimi donano alle bacche;

- **Macerazione statica**: le bacche di ginepro vengono infuse in una soluzione alcolica per il giusto tempo al fine di estrarre la migliore aromaticità;

- **Distillazione**: l'infuso viene distillato in alambicco, concentrando le componenti più aromatiche e balsamiche;

- **La freschezza del Mediterraneo**: al distillato vengono aggiunte preparazioni aromatiche naturali, quali scorze di arancio, bergamotto, mandarino e pompelmo rosa oltre timo e basilico.