



GIN BALADIN

Le Gin Baladin est fabriqué en utilisant de céréales distillée comme base alcoolique. La recette prévoit l'utilisation d'un mélange d'épices qui caractérisent la saveur, lui donnant une agréable note florale complétée par une légère touche fumée de genièvre.

Le genévrier italien, d'origine toscane, est traité par fumage doux au bois de hêtre. Complètent la recette la fleur de sureau, la sauge sclarée puis la reine des fleurs : la rose de Damas dont les notes, obtenues par infusion à faible teneur en alcool pour préserver les parties fragiles de la fleur, viennent compléter un élégant bouquet de saveurs.

En bouche, un élégant parfum floral et légèrement fumé domine en entrée, avant de bifurquer sur une note amère marquée typique du genièvre.



L'HISTOIRE

La rencontre de deux maîtres du goût a donné naissance au Gin Baladin. Carlo Quaglia, maître distillateur, et Teo Musso, maître brasseur. L'amitié et la vision partagée ont fait du défi naturel de partir d'un alcool particulier, distillé à partir des céréales, pour produire un gin de caractère, riche en arômes et parfait pour être utilisé avec les toniques produits à Piozzo. La comparaison et le défi amical entre les deux ont fait le reste dans le choix des botaniques qui a donné naissance à un petit chef-d'œuvre. Produit en série limitée.

Appariements

Parfait pour créer des gin-tonics avec les eaux toniques Baladin.

Formats

0,70L