



Versione : PREMIUM DOUBLE DISTILLED DRY GIN Scheda Tecnica

CAPJARI Gin "Limited Edition" è un Gin Universale , molto versatile ed innovativo , unico nel suo genere . E' un gin creato ad-hoc per essere degustato liscio , sorprendente se bevuto in martini Cocktail , preferibilmente "naked" , ed è ottimo come Gin Tonic , da abbinare a toniche secche e di alta qualità .

CAPJARI è un PREMIUM Double Distilled Dry Gin , prodotto da 11 botaniche , quasi tutte italiane : Il ginepro viene infuso e distillato singolarmente per esaltarne aromi e profumi , le altre 10 botaniche (tra cui il Giaggiolo toscano ed il pepe lungo di Giava) vengono sottoposte singolarmente ad un lungo processo di infusione . Il tutto viene poi sapientemente miscelato e ridistillato un'ulteriore volta in alambicco di rame per garantire un'estrazione ottimale di tutti i sapori e profumi .

Tra le erbe, piante e spezie utilizzate per l'elaborazione, spiccano, oltre al ginepro, il cardamomo , il coriandolo , la Cannella , la liquirizia , le scorze d'agrumi, I i chiodi di garofano , la radice di Iris (Giaggiolo toscano) e lo speciale pepe lungo di Giava

CAPJARI GIN "Limited Edition" è lo sviluppo in termini di nome e marchio di un primo distillato chiamato ELECTRA GIN , che ha raccolto in un solo anno di distribuzione un notevole successo da parte della critica e dei consumatori . TS SPIRITS è un nuovo produttore italiano che vorrebbe racchiudere Tradizione, Innovazione e studio alchemico degli ingredienti e questo nobile distillato all'interno di uno stesso progetto : un Gin universale .

CAPJARI Gin è un distillato Premium dalla formulazione innovativa , nel quale la scelta delle botaniche è stata particolarmente curata, in modo da donare al Gin un profilo classico, ma caratterizzato da un tocco d'originalità e notevole finezza espressiva.

Bevuto liscio:

al naso ha un approccio intenso e vellutato. Oltre al ginepro, prevalente ma non troppo, emergono coriandolo, anice e poi zenzero, liquirizia dolce, sbuffi di agrume (arancia, mandarino). In bocca mostra una beva agile e scorrevole, con netti ricordi di ginepro, una buona intensità e media persistenza, con finale aromatico e piccante di pepe.

il ginepro non è la botanica dominante, ma viene smorzata nei toni da altre botaniche, agrumi, spezie dolci ed esotiche). Finale di buona intensità e persistenza.

Degustato in un cocktail Gin Tonic "CAPJARI Tonic" :

al naso profumi delicati e balsamici di ginepro ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è lineare, levigato, ha una bella coerenza naso-bocca. Lo stile "classico" del gin si sposa bene L'amalgama è molto particolare, emerge lo stile "moderno" del gin, pensato per cocktail di complessità superiore al Gin tonic , ad esempio per Martini Cocktail classici o rivisitati .

Colore Trasparente e brillante

Profumo Al naso ha un approccio intenso e vellutato . Note di ginepro e Iris , di pepe e citronella

Gusto Il suo profilo aromatico è morbido e molto equilibrato, di ottima nitidezza .
Nonostante la sua "Universalità" conserva personalità e carattere .

Gradazione : 41,5 % Alc.

Bottiglia : 0,7 L (6 bottiglie per imballo)

