





Boigin

Dati tecnici

Tipologia: gin.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 40% Vol.

Aspetto: trasparente, limpido.

Profumo: caratteristico del Gin, con sensazioni agrumate e richiami alle erbe spontanee della terra sarda.

Sapore: speziato, con buona presenza di botaniche della macchia Mediterranea e retrogusto tipico del gin.

Curiosità

Boigin è un gin che si differenzia dai precedenti. In esso, infatti, vi è l'aggiunta di scorze d'arancia, mandarino e limone. Tutto ciò conferisce al gin maggiore corpo e freschezza. Raccolta manuale dei galbuli che, per il trasporto, vengono messi in appositi recipienti realizzati con canne intrecciate per evitare che vengano schiacciati e o scorticati. Distillazione di tipo discontinuo che avviene in alambicchi di rame. L'infuso viene riscaldato molto lentamente e per tutta la durata della distillazione la condizione termica viene mantenuta ad una temperatura appena sopra l'evaporazione della parte alcolica. Il distillato così ottenuto è un liquido trasparente, incolore di grado alcolico elevato (circa 80) che deve riposare per almeno un mese al fine di ottenere una omogeneizzazione totale. Imbottigliamento previa diluizione per portare il grado alcolico a 40%. Ideale e sorprendente per un Gin & Tonic all'italiana.

