





Pigskin Gin

Dati tecnici

Tipologia: london dry.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 40% Vol.

Aspetto: giallo paglierino con lievi sfumature oro rosa.

Profumo: ha un profumo coinvolgente di macchia mediterranea e mazzetto di erbe aromatiche, insieme a note speziate di noce moscata e toni più dolci di burro e vaniglia.

Sapore: all'assaggio è morbido, rotondo e caldo, molto avvolgente e strutturato, in grado di coinvolgere tutto il palato e soggiogare nella lunghissima persistenza di note tostate.

Curiosità

Dopo il grande successo del GINIU, il Gin 100% sardo, Elio Carta ci riprova e si getta a capofitto nella realizzazione di un prodotto nuovo, fatto con lo stesso principio ma con un diverso procedimento. Stesse botaniche a chilometro zero, in quantità superiori: ginepro, mirto, timo, finocchietto, salvia e scorza di limone e un successivo passaggio in botti di castagno sardo centenario in cui, in precedenza, è stata fatta invecchiare la Vernaccia. Questo costituisce un passaggio fondamentale per rendere PIGSKIN un Gin incredibilmente morbido e dalle caratteristiche uniche al mondo. Il nome deriva da un incontro ravvicinato e curioso con dei cinghiali, durante la raccolta delle botaniche, destinate alla produzione, poiché i cinghiali anziché fuggire alla presenza dell'uomo sono rimasti nelle vicinanze a curiosare. Ideale e sorprendente per un Gin & Tonic all'italiana.

