

Red Door Gin

# RED DOOR GIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Gin

**Zona produttiva** Forres, Scozia

**Botaniche** Erica, ginepro, semi di coriandolo, olivello spino, sorbo, scorza di limone, scorza di arancia amara, radice di angelica.

**Distillazione** Viene utilizzato un metodo di distillazione a vapore, attraverso Peggy, l'alambicco artigianale in rame, dove lo spirito neutro viene messo ad evaporare filtrando attraverso le botaniche, acquisendo così i sapori e gli aromi che permettono di ottenere un gin più delicato.

**Gradazione alcolica** 45% Alc./Vol.

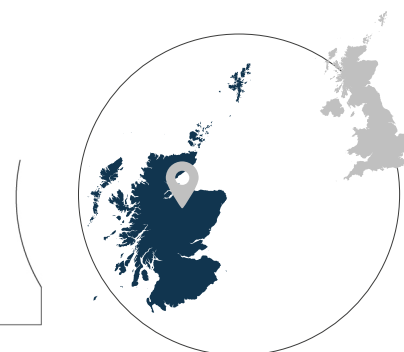
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido trasparente.

**Profumo** Red Door Gin offre al naso note intense di ginepro, seguite da quelle di arancia amara.

**Sapore** Elegante e semplice, splendidamente bilanciato, come un classico old style Gin. Aromi erbacei di olivello spinoso ed erica ne rendono ricco il gusto.

**Miscelazione** Gin dal perfetto old style, ideale in miscelazione con Fentimans Premium Indian Tonic.



FORRES / SCOZIA

RED DOOR



ANNO DI FONDAZIONE | 1729



MATERIA PRIMA | GINEPRO, OLIVELLO SPINOSO E ALTRE BOTANICHE



METODO DI DISTILLAZIONE | A VAPORE CON ALAMBICCO "PEGGY" IN RAME

