

Bombay Sapphire'

London Dry Gin

Bombay Sapphire Gin è uno dei Premium Gin più popolari sul mercato per una buona ragione. Questo London Dry Gin si distingue per essere un classico tra i gin senza avere un ingrediente particolarmente aggressivo e schiacciante sugli altri botanici, è questo che lo rende ideale per la miscelazione in qualsiasi cocktail a base di gin.

Una delle ragioni per cui questo prodotto è unico, risiede nella sua distillazione in alambicchi Carter Head, ormai più unici che rari, dei quali l'azienda Bombay Sapphire ne detiene ben 3. Infatti i botanicals, contrariamente alle tecniche standard di infusione degli stessi nello spirit per essere ridistillati, vengono posizionati in appositi cestelli di rame sopra il liquido da distillare. Questo sistema elimina qualsiasi impurità presente nei botanicals stessi, in quanto solo il vapore attraversa gli stessi, estraendo solo i profumi e gli aromi più delicati, donando morbidezza e fragranza al prodotto finale.

Degustandolo, il Bombay Sapphire si apre con un tocco di ginepro, di agrumi maturi e fragranti note speziate. Il palato è eccezionalmente morbido e permette ai botanici di aprirsi uno ad uno ed amalgamarsi perfettamente con il ginepro che rimane leggermente più marcato. Il finale è audace, ma mantiene la il corpo dello spirito, i 10 botanicals si esprimono in perfetto equilibrio.

I botanicals che compongono il Bombay Sapphire sono tutt'altro che segreti, infatti essi sono impressi su ogni bottiglia di distillato. Quello che rimane segreta è la quantità impiegata di ogni uno di essi.

Nello specifico troviamo:

La liquirizia, le mandorle spagnole, la scorza dei limoni di origine spagnola, le bacche di ginepro italiane, il rizoma di giaggiolo, l'angelica tipica radice della Sassonia, i migliori semi di coriandolo, la corteccia di cassia dell'Indocina, le bacche di cubebe, infine i grani del paradiso dell'Africa

