



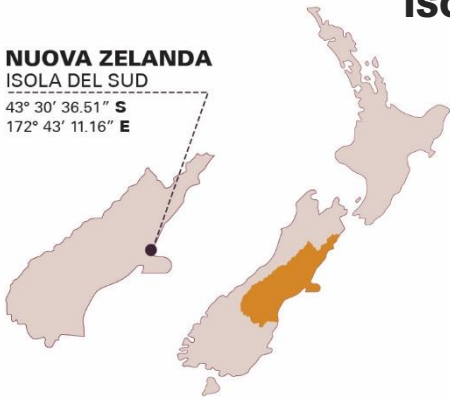
SCAPEGRACE

HAWKE'S BAY LATE HARVEST

UNCOMMON RELEASE

ISOLA DEL SUD/NUOVA ZELANDA

NUOVA ZELANDA
ISOLA DEL SUD
43° 30' 36.51" S
172° 43' 11.16" E



Scapegrace Gin viene distillato artigianalmente in piccoli lotti. È ottenuto da grano puro e infusione di botaniche provenienti da tutto il mondo. Particolarità interessante è l'acqua che viene utilizzata durante il processo produttivo. Infatti è meteorica e trattenuta per 80 anni nell'enorme catena montuosa che corre lungo la costa occidentale dell'Isola del Sud e filtrata naturalmente tramite rocce sotterranee. Il risultato è un gin fresco, caratterizzato dall'unione perfetta delle note classiche del ginepro e degli agrumi, con sentori floreali e speziati



TIPOLOGIA

Premium Dry & Craft Gin – Edizione Limitata



ZONA PRODUTTIVA

Nuova Zelanda



MATERIA PRIMA

Acqua di sorgente delle Alpi Meridionali, grano puro, 12 botaniche più altre 3 stagionali tipiche della Nuova Zelanda



STAGIONE DI RIFERIMENTO

Marzo - Giugno



BOTANICHE

Buccia di limone, buccia di arancia, semi di coriandolo, baccelli di cardamomo, noce moscata, bacche di ginepro, chiodi di garofano, radice di angelica, radice di liquirizia, radice di giaggiolo, bastoncini di cannella, corteccia di cassia, pera, foglia di lampone e salamoia di olive



DISTILLAZIONE

Per singolo lotto in alambicco in rame "pot still" del 19° secolo



GRADAZIONE ALCOLICA

40,8% Alc. /Vol.



COLORE

Brillante e cristallino



PROFUMO

Al naso risulta pieno e avvolgente, con una forte parte vegetale che si fonde con le note dolci di pera e la freschezza degli agrumi



SAPORE

Al palato un'esplosione di sapori che cominciano a distinguersi partendo dalla dolce pera, seguita da sapidità che a sua volta viene rinfrescata dalla parte floreale e agrumata



FINALE

Asciutto, strutturato, con un sottile lampone fresco



MISCELAZIONE

Ideale per una miscelazione complessa