Green Gin The Wild, note erbacee per il nuovo distilled dry gin firmato Bottega

20231026123239bottegabottle-3882f9cc

Al Gin Bacur Bottega ora affianca il nuovo **Green Gin The Wild**, caratterizzato da prevalenti note erbacee. Si tratta di un **distilled dry gin**, che sviluppa una **gradazione alcolica di 40% vol**. Il bouquet complesso è il risultato delle **numerose botaniche** utilizzate, tra cui, oltre al **ginepro, limone e mandarino, semi di canapa sativa, finocchietto selvatico e basilico**.

Viene prodotto utilizzando acqua delle Alpi. Le botaniche vengono lasciate macerare separatamente e a lungo in una soluzione idroalcolica; si procede poi a una doppia distillazione che, depurando il liquido da eventuali sentori indesiderati, permette di ottenere un distillato elegante dal bouquet complesso. Al palato è **secco e armonico**, con **note vegetali di erbe spontanee.**

Artefice di questo nuovo distillato è **Fabrizio Dorigo**, responsabile Ricerca e Sviluppo dell'azienda Bottega, la cui formazione accademica in discipline scientifiche si completa con la laurea in Enologia e Viticultura.

Si distingue per uno spiccato talento e per una **raffinata sensibilità nella creazione di nuovi distillati e liquori**. Seleziona con passione gli ingredienti di partenza di ogni prodotto, valutando poi il procedimento più appropriato per estrarne in modo naturale la carica aromatica.

L'estetica di Green Gin The Wild è caratterizzata dalla **bottiglia di vetro verde trasparente** e dall'etichetta chiara che mette in evidenza le botaniche prevalenti. Per il bere miscelato, oltre ovviamente al Gin Tonic, si suggerisce **"Wild Negroni", una rivisitazione del noto cocktail,** appositamente creata.

LA RICETTA DEL WILD NEGRONI

Ingredienti:

40 ml Gin Green The Wild

30 ml Amaro alle Erbe Alpine Bottega

20 ml Vermouth Rosso Bottega

cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Versare il gin, l’amaro e il vermouth in un Tumbler basso, precedentemente raffreddato, aggiungere i cubetti di ghiaccio e mescolare. Prima di servire, guarnire con un rametto di timo.