Gin Fulmine, il London dry gin agrumato premiato al World Gin Award

20240429131220scatola-ginbicchieri-6d50fc6e

Eletto **miglior gin d'Italia** nel 2023 **al World Gin Award** per la categoria London dry gin, **Fulmine** è l'ultimo arrivato in casa Glep, azienda specializzata in spirits fondata da Ezio Primatesta, albergatore e ristoratore, e Luca Garofalo, designer e creativo.

Realizzato nel segno della purezza assoluta e frutto di una ricerca che punta al carattere essenziale e senza fronzoli della tradizione inglese dei **London Dry**, il Gin Fulmine si presenta nel bicchiere trasparente e cristallino, perfettamente incolore. Al naso seduce con una raffinata eleganza che esprime **profumi delicati di erbe officinali, scorza d'agrumi, lime e pompelmo** su una trama olfattiva di fresche sensazioni balsamiche date dalle fragranti **bacche di ginepro**.

Al palato è fine e limpido, con un sorso secco e deciso, che s'allunga profondo e lineare verso un **finale persistente**, giocato su piacevoli sensazioni balsamiche e agrumate.

Fulmine nasce da una **doppia distillazione** di una base alcolica di cereali in cui vengono lasciate a macerare erbe, spezie, piante, bacche e radici. Un insieme di botaniche che, durante la lavorazione, si amalgamano alla perfezione, dando origine a un'etichetta perfetta per essere usata **in miscelazione** – nei classici Negroni e Gin&Tonic – ma anche per essere **assaggiata liscia,** quasi come fosse un digestivo.
Con una leggera sfumatura agrumata, è un **gin molto verticale, scorrevole, asciutto e bilanciato**, per grandi bevitori di gin classico. Una curiosità: il babà che Antonino Cannavacciuolo serve a **Villa Crespi** è imbevuto, anziché col rum, proprio col gin Fulmine.

*"Inizialmente volevamo inserire il rabarbaro ma non ci ha convinto, per questo abbiamo deciso di fare un **London dry gin agrumato**, che desse modernità al sorso ma con prevalenza di ginepro e alcune botaniche peculiari, in primis l'angelica, utilizzando una base alcolica di qualità assoluta"* fanno sapere dall'azienda. A venir fuori è un prodotto di grande carattere, che fa **frizzare leggermente la lingua**

grazie alla presenza degli agrumi e questo chiarisce sia il nome che la presenza in etichetta della tigre col fulmine posizionato proprio sulla lingua.