



## **FIFTY POUNDS LONDON DRY GIN**

Questo London Dry Gin, di alto posizionamento qualitativo e d'immagine, trae il suo nome dai quei tempi lontani in cui i distillatori londinesi erano sottoposti al pagamento di una tassa, appunto, di 50 sterline dell'epoca (Fifty Pounds).

L'azienda produttrice, la "Thames Distillers", è una piccola distilleria della zona sud – orientale di Londra, in attività da oltre due secoli e appartenente a una famiglia di antiche tradizioni produttive; il *Master Distiller* è fra l'altro il Presidente dell'Associazione dei Distillatori Inglesi.

Fifty Pounds London Dry Gin è ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata quattro volte; in questa base vengono immersi gli ingredienti vegetali, per un periodo di due giorni, dopodiché il tutto viene distillato una quinta volta in un vecchio alambicco "John Doore" (conosciuto tradizionalmente a Londra come "la Rolls Royce degli alambicchi"). Dopo la quinta distillazione, il liquido rimane a riposo per almeno tre settimane prima dell'imbottigliamento, per dar modo agli ingredienti vegetali di amalgamarsi perfettamente.

La produzione di Fifty Pounds London Dry Gin avviene secondo il metodo più antico, per piccoli lotti, e ogni bottiglia riporta il numero di lotto e l'anno di distillazione. La gradazione è fissata a 43,5% vol., ideale per bere il distillato liscio o miscelato: non troppo bassa, cioè, per non perdere di carattere, non troppo alta per non distorcere i preziosi aromi vegetali.

La bottiglia di Fifty Pounds London Dry Gin, elegantissima, è la versione moderna delle bottiglie scure e pesanti del Settecento e dell'Ottocento, prodotte con sezione quadrata per facilitarne il trasporto.

### ***Fifty Pounds – Rare and Handcrafted London Dry Gin***

- Gradazione alcolica: 43,5% vol.
- Capacità: ml. 700.
- Categoria: London Dry Gin.
- Provenienza: Londra – Regno Unito.
- Numero di distillazioni effettuate: 4 + 1.
- Ingredienti vegetali: 11 tipologie vegetali differenti, fra erbe, spezie, fiori e frutta.
- Esame visivo: colore trasparente, cristallino.
- Esame olfattivo: aroma tipico, gradevolmente speziato.
- Esame gustativo: gusto secco, fresco e pulito, di grande morbidezza ed equilibrio.



**RINALDI 1957**