

ROGUE SOCIETY DISTILLING CO.

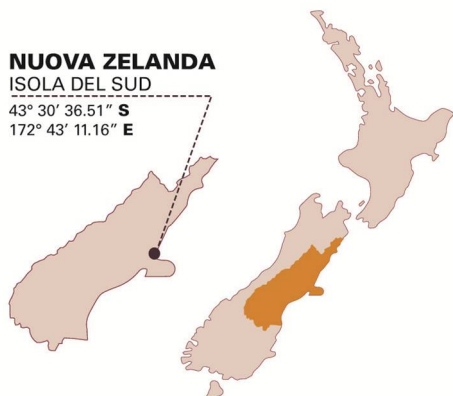
NEW ZEALAND

SCAPEGRACE CLASSIC DRY GIN

NUOVA ZELANDA

ISOLA DEL SUD

43° 30' 36.51" S
172° 43' 11.16" E



**ANNO DI
FONDAZIONE**
2012



**MATERIE
PRIME UTILIZZATE**

GRANO PURO
ACQUA DI SORGENTE
12 BOTANICHE



**METODO DI
DISTILLAZIONE**

ALAMBICCO DI
RAME "POT STILL"
DEL 19° SECOLO

NOTE:

Scapegrace Gin viene distillato artigianalmente in piccoli lotti. E' ottenuto da grano puro e dall'infusione di 12 botaniche provenienti da varie parti del mondo: 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. L'acqua utilizzata è l'acqua meteorica trattenuta per 80 anni dall'enorme catena montuosa che corre lungo la costa occidentale dell'Isola del Sud e filtrata in profondità attraverso rocce sotterranee. Il risultato è un gin pulito e fresco, caratterizzato dall'unione perfetta delle note classiche del ginepro e degli agrumi con i sentori floreali e speziati.



TIPOLOGIA:

Premium Dry Gin

ZONA PRODUTTIVA:

Isola del Sud - New Zealand

MATERIA PRIMA :

Acqua di sorgente delle Alpi Meridionali, grano puro e 12 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.

DISTILLAZIONE:

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

GRADAZIONE ALCOLICA:

42,2% Alc. /Vol.

COLORE:

Brillante. Cristallino.

PROFUMO:

L'aroma del ginepro classico colpisce al naso, seguito da sentori floreali di lavanda e fiori d'arancio. Note di cannella e noce moscata emergono successivamente conducendo ad una fresca e persistente esplosione di agrumi.

SAPORE:

Il gusto risulta ampio, fresco, con una pronunciata intensità aromatica. Predominano le note di ginepro, scorza d'arancia e spezie. Vellutato ma croccante al palato.

FINALE:

Sensazione calda con note persistenti di ginepro. Il finale è sorprendentemente lungo con cenni floreali e di arancia. Vellutato.



Distribuito da: **MEREGALLI VINO è ARTE s.r.l.**

20853 Biassono - Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255
www.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it