Schede Tecniche

(materiale riservato al solo utilizzo didattico)

I Gin di Zu Plun 2016/17

Dol Gin

- **Storia:**

- La capacita del Master Distilled viene esaltata nella follia di voler unire organoletticamente in un prezioso equilibrio 24 botanici della Val di Siusi, in 180 km di suo raggio.

- L'acqua utilizzata per la lavorazione e' proveniente dai ghiacciai della Val Senales . Con questo suo pluripremiato prodotto, Florian Rabanser vuole raccontare se stesso e la sua passione di distillare, facendo parlare il territorio.

- **Dati tecnici di distillazione:**

- Proviene da un distillato di cereali, distillato in metodo discontinuo in alambicco di rame e con botanici a bagnomaria e infusione.

- **Botanici:**

- 24 ingredienti aromatici: tra questi la radice di genziana, achillea di montagna, anice selvatica, fiori di sambuco, radici di angelica, cumino e rosa canina. Inoltre solo bacche, spezie ed erbe che crescono nelle Dolomiti, con l’unica eccezione della buccia di limone, che proviene dal Lago di Garda.

- **Note di degustazione:**

- Profondamente balsamico e secco, la sua beva rotonda si presta anche ad una degustazione liscia accompagnata ad interessanti abbinamenti food.

Zu Plun Dolomite Spirit St. Valentin str. 9 - 39040 St. Valentino-di Castelrotto (BZ)
info@zuplun.it