



GIN BALADIN

Il Gin Baladin viene realizzato utilizzando alcol distillato da cereali. La ricetta prevede l'utilizzo di un mix di spezie che ne caratterizzano il sapore, conferendo una piacevole nota di fiori che si completa con un leggero sentore affumicato di ginepro.

Il ginepro italiano, di origine toscana, viene lavorato affumicandolo delicatamente con legno di faggio. A completare la ricetta intervengono il fiore di sambuco, la salvia sclarea e poi la regina dei fiori: la rosa damascena le cui note, ottenute per infusione a basso grado alcolico per preservare le parti fragili del fiore, si ritrovano a completamento di un elegante bouquet di sapori.



All'assaggio, in ingresso prevale un elegante sentore floreale, leggermente affumicato che si chiude con una marcata nota amara tipica del ginepro.

LA STORIA

L'incontro di due maestri del gusto ha dato vita al Gin Baladin. Carlo Quaglia, mastro distillatore e Teo Musso, mastro birraio. Amicizia e condivisione di visione ha reso naturale la sfida di partire da un alcol particolare, distillato da cereali per produrre un gin di carattere, ricco di profumi e perfetto per essere utilizzato con le toniche prodotte a Piozzo. Il confronto e l'amichevole sfida tra i due ha fatto il resto nella scelta delle botaniche da cui è nato un piccolo capolavoro.

Abbinamenti

Perfetto per creare gin tonic con le acque toniche Baladin.

Formati

0,70L