

LA NOSTRA SELEZIONE **DI GIN + TONIC**



BAREKSTEN® **EMBASSY**

Bareksten rappresenta l'essenza della Norvegia, sia nel gusto che nel carattere: oscuro, selvaggio, mozzafiato e drammatico. Sapori puliti ispirati alle antiche tradizioni artigianali sono l'anima delle meraviglie botaniche di Bareksten.

BAREKSTEN BOTANICAL GIN / 16 €

Al naso le note del ginepro e degli agrumi sono accompagnate da sentori floreali e quasi fruttati, mentre al palato prevale nettamente il ginepro equilibrato dalle note delle spezie.

BAREKSTEN OLD TOM / 16 €

Un gin di grande carattere. Le botaniche impiegate per la produzione sono coerenti con il clima rigido a cui sono sottoposte. Ecco perché lo rendono la massima espressione della territorialità norvegese. All'olfatto si ritrovano intensi sentori di ginepro e richiami balsamici, che vanno a fondersi a delicate note di miele. Il sorso è morbido e ben bilanciato. Davvero appagante al palato.

BAREKSTEN BOTANICAL AQUAVIT / 18 €

L'acquavite è una bevanda tipica della Scandinavia ed è prodotta a partire dalla distillazione delle patate. Altre botaniche vengono aggiunte alla seconda distillazione, come ad esempio semi di cumino e aneto. Bareksten Botanical Aquavit acquisisce un colore dorato dopo l'invecchiamento in botti di sherry.

BAREKSTEN NAVY STRENGTH / 16 €

Un gin davvero intenso e di carattere. Le botaniche utilizzate crescono in Norvegia in condizioni climatiche davvero rigide. Il sorso è subito esplosivo, speziato e piccante. Successivamente si evolve verso sensazioni fruttate ed erbacee. All'olfatto apre ad un trionfo di profumi tropicali, fruttati e balsamici di ginepro.

135 EAST HYOGO DRY / 18 €

Dalla Kaikyo Distillery nella città di Akashi, nasce 135 East Hyogo Dry Gin. 135 East è uno small batch dry gin distillato utilizzando botaniche tipiche sia del Giappone che della tradizione inglese del London Dry Gin. Il risultato è un gin perfettamente bilanciato, complesso e armonico che è espressione della ricca cultura giapponese. Il Gin deve il suo nome al meridiano 135 che attraversa la città di Akashi nella prefettura di Hyogo.

AQVA DI GIN FLOREALE / 14 €

Un bouquet floreale di lavanda e boccioli di rosa, dal sapore fresco con un dolce finale mieloso. Perfetto per drink sodati, sour e nella creazioni di cocktail inediti. Botaniche principali: lavanda, boccioli di rosa, fiordaliso, zagara.

AQVA DI GIN SPEZIATA / 14 €

Dal gusto aromatico con intense note speziate che aprono la strada alle calde note di cuore date dalla galanga e fava tonka con un finale piccante di pepe rosa. Ideale per punch e/o cocktails pre dinner come il negroni. BOTANICHE PRINCIPALI Galanga, fava tonka, pepe rosa, chiodi di garofano, cardamomo.

AQVA DI GIN AGRUMATA / 14 €

Una miscela complessa, un ingresso morbido con fresche con note di testa citriche date dalle scorze di bergamotto e mandarino e un lungo finale bilanciato. Adatto per long drink come i Fizz; oppure per donare freschezza ai classici drinks. Botaniche principali: bergamotto, mandarino, limone, arancia dolce e amara.

AKORI / 15 €

L'aroma di Akori Gin è fresco e dolciastro al naso. Al palato è intenso, beverino e ben bilanciato, con note fresche e fruttate date dall'insieme dei sapori della frutta esotica, delle bucce d'arancia e del ginepro.

AKORI CHERRY BLOSSOM / 17 €

Di chiara ispirazione giapponese, viene aromatizzato con esotici elementi botanici, risultando fruttato e citrico, affascinante e sensuale. È il risultato di una combinazione audace di alcol di grano a base di riso, ginepro e una selezione aromatica di erbe giapponesi. Le botaniche sono particolari e ricercate, come il frutto del dragone e il kumquat oltre a arancia amara, fortunella, ginepro e zenzero.

ALKKEMIST / 20 €

Questo gin è fresco e ben bilanciato. Sia all'olfatto sia al gusto emergono note fresche che ricordano il Mediterraneo. L'uva Moscato è subito chiaramente riconoscibile, soprattutto al naso, mentre le altre

botaniche si bilanciano fra di loro donando un sapore particolare e forte, smussato dalla gradazione alcolica non troppo alta.

AMÁZZONI / 15 €

Amázzoni non è solo il primo gin creato in Brasile in una distilleria dedicata, ma di questa terra accoglie in sé cinque ingredienti mai prima d'ora utilizzati come principi botanici in un gin. Bacche di ginepro, pepe rosa, alloro, limone, mandarino e coriandolo con l'aggiunta dei cinque inediti amazzonici: cacao, castagna brasiliana, maxixe, ninfea e cipó cravo.

AMÁZZONI RIO NEGRO / 15 €

Corpo pieno che esplose nell'aroma come al palato. Il ginepro si percepisce con una complessità molto persistente, con note di cacao amaro, freschezza di oli essenziali di limone e del maxixe. Nel finale spezie calde di coriandolo, cassia e castagna brasiliana.

BATHTUB OLD TOM

PROF. CORNELIUS / 14 €

All'olfatto è inizialmente l'aroma del ginepro a colpire la narici, accompagnato da quello dell'alcool. Completano note di cardamomo e fiori d'arancio, con un accenno di zenzero. Il sapore si concentra su quello delle bacche di ginepro, ma le spezie stimolano altrettanto il palato.

BOBBY'S DRY / 14 €

Al naso Bobby's Schiedam Dry Gin è davvero complesso, con leggere note floreali seguite da quelle della citronella, in un mix decisamente insolito. Anche al palato risulta complesso, con le note dolci della rosa canina e le note agrumate ed erbacee della citronella mischiate ad altre note più balsamiche e a note invece nettamente speziate.

BOBBY'S GENEVER / 15 €

Considerato il progenitore del gin, Bobby's Genever viene distillato alla Herman Jansen a Schiedam. Si tratta di un Genever molto raffinato ed equilibrato, composto da un 4% di malto e diverse botaniche, senza additivi e zuccheri aggiunti. Si può definire una nuova versione di un classico senza tempo, dal sapore semplicemente puro.

BOBBY'S 5 Y.O. - Limited Edition / 25 €

Il Gin Bobby's 5 YRS è una edizione per l'anniversario dell'azienda tradizionale è limitato con solo 1.000 bottiglie in tutto il mondo. Sono disponibili solo 100 bottiglie per l'Italia, il che rende il Gin un drink esclusivo e piacevole.

La bevanda prende il suo sottotono fine e affumicato dalla maturazione in botte in legno aromatico e si armonizza perfettamente con le botaniche originali, leggermente orientali e fresche dei Bobby's Dry Gins.

BOBBY'S PINANG RACI / 15 €

Aroma: aromatic, sentori floreali e note di zenzero fresco di galanga, agrumi e lemongrass, alloro rinfrescante e vibrante ginepro, seguiti da caldi sentori speziati di curcuma, cannella e chiodi di garofano, che terminano con dolcezza di arancia.

Sapore: apre con la netta sensazione di freschezza delle foglie di alloro e del lemongrass. I sapori di apertura si evolvono in arancia dolce, note fresche di coriandolo e vibrante ginepro. Piacevoli note floreali di galanga giocano contemporaneamente sullo sfondo, mentre la sensazione oleosa in bocca cattura tutti i sapori insieme. Il palato medio deciso è intenso e costruito con spezie calde, erbacee e legnose, cannella, curcuma, chiodi di garofano e zenzero.

BROOKLYN / 14 €

Di aspetto cristallino, al naso offre note vivide di scorza d'agrumi e limone, toni dolci ma allo stesso tempo aciduli di nespola e un profilo più scuro di ginepro ed eucalipto. L'assaggio è morbido, carnoso e potente, con un finale secco e asciutto che rimanda a ricordi erbacei.

CAMBRIDGE DRY / 14 €

Cambridge Dry Gin è l'espressione delle quattro stagioni, note intense aromatiche ed erbacee accompagnano una piacevole sensazione di freschezza. Botaniche: ginepro, foglie di ribes nero, verbena di limone, semi di angelica, petali di rosa, petali di violetta, basilico e rosmarino.

CAMBRIDGE JAPANESE / 18 €

In una sola parola: freschezza! Questa è la caratteristica del primo gin precursore dello stile Giapponese e apripista all'utilizzo delle botaniche del Sol Levante. Botaniche: ginepro, foglia di shiso, semi di sesamo, cetriolo, sansho e yuzu.

CAMBRIDGE TRUFFLE GIN / 30 €

Ha vinto il premio categoria Ultra-Premium del Luxury Spirit Master 2017. Prodotto a partire da vero tartufo bianco d'alba, complesso e ben equilibrato saprà soddisfare i palati più esigenti.

CANAIMA / 14 €

Il Gin Canaima rappresenta la più profonda Foresta Amazzonica, un territorio che custodisce meraviglie inesplorate, rimasto intatto per secoli, dove clima e suolo permettono la crescita di botaniche uniche. In questo Gin, prodotto in Venezuela, ritroviamo l'antica eredità nella conoscenza del frutto commestibile e dell'uso delle erbe che gli indios Pemon si passano da generazioni. C'è qualcosa di mistico in un sorso di Canaima, che trasporta chi lo sta bevendo in una terra ancestrale e pura. Canaima, consapevole dei danni e dei pericoli della deforestazione, collabora e supporta le comunità indigene dell'Amazzonia colombiana; piantando alberi cercando di combattere questo fenomeno.

CITADELLE / 14 €

All'olfatto il ginepro è accompagnato da note floreali e da note di arancia dolce e, se ci si fa attenzione, anche dalle note più speziate del cardamomo, della cannella e della noce moscata. Al palato invece il ginepro emerge all'inizio per poi lasciare spazio alle note più aromatiche delle altre botaniche e a quelle più aggrumate, per culminare nel finale secco e speziato.

CITADELLE OLD TOM - NO MISTAKE / 17 €

Citadelle No Mistake Old Tom Gin al naso è fresco e intenso. Al palato è pieno, elegante, morbido, con note acide e note dolci. I sentori di limone si uniscono alle note del genepi e a quelle di mandorla, per poi lasciare spazio a quelle speziate. Il finale è lungo, speziato e floreale con un tocco particolare dato dal legno di botte.

COLOMBO / 14 €

Il Colombo Gin contiene sette spezie e botaniche e ognuna gioca il proprio ruolo nel dare vita a un aroma complesso e a un sapore distintivo. Nonostante le botaniche insolite è comunque un London Dry e come tale in esso prevale il ginepro sia al naso sia al palato. Il ginepro è sublimato dal mix delle leggere note speziate, le quali creano assieme un'inaspettata armonia.

COPPERHEAD DRY / 15 €

Copperhead Gin risulta appena dolce al naso, con forti note agrumate d'arancia e solo in sottofondo si percepiscono gli altri elementi: ginepro, coriandolo e cardamomo. Al palato emerge una nota appena zuccherina, ma sono le note del cardamomo e dell'arancia a prevalere, per poi lasciare spazio al ginepro nel lungo finale.

COPPERHEAD BLACK / 15 €

Copperhead Gin Black Batch al naso sprigiona un mix di aromi inconfondibili di cardamomo, agrumi e sambuco, mentre al palato prevalgono le note di ginepro unite a una nota dolce simile alla cannella e alle note calde e speziate del coriandolo. Il finale è lungo, secco e speziato.

COPPERHEAD BARREL AGED II / 18 €

Per la seconda edizione della serie Barrel Aged, il gin classico nella famosa bottiglia ha riposato per tre mesi su esclusive botti di Madeira portoghesi "first-fill". Il risultato è un gin con un bagliore rosa rame nel bicchiere. Al naso è di enorme raffinatezza: gli agrumi freschi e la calda dolcezza di frutti rossi, fichi e uva incontrano la speziatura di noce moscata, coriandolo e - inconfondibilmente - ginepro. In bocca, il riconoscibile profilo aromatico del classico Copperhead Gin si esalta con una maggiore complessità. Un'esperienza lussureggiante, dove le botaniche del gin formano un insieme armonioso con la leggera influenza del legno. Il finale è caldo e lungo.

DEL PROFESSORE MONSIEUR / 14 €

Prodotto inusuale e dalle intense note floreali che introduce intensi profumi di ginepro arricchiti da intensi sentori di frutta. Sul palato esprime forza e, al tempo stesso, grande morbidezza; è avvolgente e calibrato nell'alcol, capace di stimolare possenti ritorni retrofattivi. Il gusto è setoso e rotondo.

DEL PROFESSORE MADAME / 14 €

I profumi di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, miele e pesche mature sono perfettamente bilanciati dal profumo di agrumi dell'arancia e della buccia di limone e da una nota balsamica leggera finale. Il sorso è inevitabilmente caldo, sapido e balsamico, con un finale disteso e resinoso, completato da note floreali.

DEL PROFESSORE CROCODILE / 14 €

Gin intenso e morbido, con note floreali e di ginepro e sentori fruttati. La ricetta prevede una sapiente miscela di erbe e spezie tra cui ginepro toscano e umbro, lavanda, angelica, rosa, camomilla e altre, che, enfatizzate dalla dolcezza dell'infusione con cannella e vaniglia danno vita ad un prodotto inusuale e dalle intense note floreali.

DEL PROFESSORE FIGHTING BEAR / 14 €

Realizzato esclusivamente con ginepro proveniente dall'Appennino umbro-toscano, raccolto a maturazione completa tra il mese di settembre e quello di ottobre, a cui viene aggiunta camomilla romana profumata, scorza di arancia amara, radice di angelica e altre spezie italiane, lasciate stagionare lentamente e in modo naturale, senza fretta. All'olfatto è pieno e schietto, magnifica espressione dell'equilibrio tra le sue componenti aromatiche, su cui svettano il ginepro umbro, l'arancia amara e la camomilla romana. Al gusto è secco, di grande personalità e finezza, con tratti spiccatamente erbacei e balsamici e un suadente finale agrumato e floreale.

DODD'S / 16 €

Metà degli ingredienti biologici vengono distillati in Christina, un alambicco tradizionale di rame da 140 litri. L'alambicco Little Albion (a freddo sottovuoto) è invece utilizzato per le botaniche vegetali più delicate. I due spiriti creati sono poi messi insieme ad infusione per diverse settimane per creare un unico spirito, imbottigliato ed etichettato a mano in piccoli lotti in distilleria.

ETNA GIN / 14 €

Al naso Etna Gin risulta molto aromatico e intenso, con prevalenti note di ginepro unite a quelle agrumate di arancia e limone. Al palato è decisamente morbido e avvolgente, dal finale molto lungo. Il ginepro si unisce alle particolari note del carciofino selvatico, ammorbidite dall'intensità degli agrumi.

FERDINAND'S DRY / 15 €

Al naso è un gin floreale, con note di limone e leggermente di ginepro, ma anche le note del vitigno si riconoscono. Al palato è ben bilanciato nonostante le numerose botaniche, si sentono note di lavanda e di rose, ma nel mix di sapori emergono soprattutto le note del Riesling. Il ginepro si sente, ma predominano le altre botaniche.

FERDINAND'S QUINCE / 17 €

Al naso sprigiona un aroma leggero e fruttato, piacevolmente dolce. Al palato emergono note delicatamente floreali assieme a quelle più fruttate e dolci della mela cotogna. Il vino e il gin danno vita a una bevanda complessa, con leggerissime note speziate, con note pungenti di agrumi e un retrogusto resinoso.

GENEROUS DRY / 14 €

Generous gin è morbido, "smooth come la sua sua bottiglia setosa" si legge sul sito dedicato al gin. Al naso sprigiona un aroma fresco, dove i profumi degli agrumi si bilanciano con le note speziate e con quelle floreali più delicate. Anche al palato questa combinazione fresca e fruttata sorprende per il perfetto bilanciamento con le note più secche delle bacche di sambuco e di quelle di ginepro, mentre sul finale si sentono le note leggermente speziate derivanti dal pepe.

GENEROUS ORGANIC / 14 €

Generous Organic è un gin super premium, creato dalla distillazione di diverse botaniche tra cui combava, coriandolo, ginepro ... e pochi segreti per renderlo unico...Organic poichè possiede il certificato relativo alla coltivazione biologica delle sue botaniche. Un gin Super Green!

GENEROUS PURPLE / 14 €

Primo gin a contenere polifenoli. Gli antociani del vino rosso contribuiscono a donare struttura e colore, inoltre sono sani antiossidanti. Questi elementi donano una struttura ruvida unita alla freschezza di un gin aromatizzato al pompelmo rosa. Botaniche principali: ginepro, pompelmo rosa, pepe Timut, polifenoli d'uva.

GENEROUS AZUR / 14 €

Un gin francese ispirato ai profumi e all'eterno cielo azzurro della mitica Costa Azzurra. Una delicata miscela di sambuco, basilico e violetta dona a questo gin complesso una freschezza floreale.

Naso: Potente, complesso, agrumi, violette, sentori di basilico.

Sapore: Intenso, violette, note di basilico, arance rosse.

Finale: Lungo, note di bitter all'arancia.

GINARTE / 15 €

GINARTE è un dry gin molto aromatico, ben equilibrato e avvolgente. Al palato risulta asciutto e pieno, con un ottimo equilibrio fra le note floreali (lavanda, ibisco e fiori

di sambuco) e le note balsamiche (pino mugo, aghi e germogli di pino).

GIN LOE / 15 €

Prodotto di punta della Loe Experience, è composto da botaniche certificate al 100% biologiche. Vengono effettuate 3 distillazioni: la prima con Aloe vera, la seconda con le botaniche che formano la miscela di sapori e infine la terza unendo tutti gli ingredienti. Botaniche principali: fiori d'arancio, gelsomino, scorza d'arancia, scorza di limone, cardamomo, coriandolo, ginepro e angelica.

GIN MARE / 13 €

Al naso ha un profumo erboso e il ginepro e il timo dominano, con una lontana nota di oliva. Il sapore è di ginepro, con un retrogusto di basilico e rosmarino, timo e coriandolo. La combinazione è saporita e il gusto è diverso da quello degli altri gin, perché al sapore tradizionale unisce un suo tocco completamente originale.

GIN MARE CAPRI / 20 €

Un motto latino è presente sulla vetrata sopra la porta della cappella che ospita l'alambicco di Gin Mare e appare anche sulla bottiglia: "Mundus appellatur Caelum, terra et mare". Il mondo è l'insieme di cielo, terra e mare. Anche i riflessi bianchi e blu della bottiglia suggeriscono la sintesi tra mare e cielo, acqua e schiuma. Il DNA di questo gin si riflette nel nome stesso, "Mare", un concetto di grande importanza soprattutto nella cultura mediterranea, che anche in altre lingue conduce verso un significato estremamente familiare, specificatamente materno.

GIN RAW / 15 €

Al naso Gin Raw è intenso e aromatico, con note agrumate e floreali molto fresche bilanciate con il ginepro. Al palato si presenta corposo ed è caratterizzato da note floreali e speziate con una sottile sfumatura di fumo. Freschezza e calore coesistono con uno sfondo balsamico, caratteristico del ginepro. Il finale è lungo e piacevole.

HAYMAN'S DRY / 14 €

Perfettamente bilanciato, con una solida spina dorsale di ginepro e note di agrumi freschi, questo è un vero London Dry Gin. Nato a Londra oltre 150 anni fa, distillato a Londra, manualmente, Hayman's London Dry Gin è ancora oggi prodotto secondo gli stessi metodi e la stessa ricetta del 1863.

HAYMAN'S OLD TOM / 14 €

Questo gin ha la particolarità di essere più dolce degli altri gin, del resto la peculiarità degli Old Tom è l'aggiunta di zucchero. Al naso le botaniche sono intense e l'aroma è appena dolcemente fruttato, che ricorda le mandorle e gli agrumi, ma allo stesso tempo è

speziato ed erbaceo. Al palato il sapore è morbido e rotondo, dalle note agrumate e floreali. Il bilanciamento tra la tradizione e la dolcezza è perfetto. L'iniziale sapore dolce lascia spazio sul finale al gusto del ginepro.

HENDRICK'S / 13 €

Un gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo tedesco e dall'olio di petali di rose della Bulgaria. L'Hendrick's gin è unico nel suo genere in quanto unisce due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore totalmente differente, i quali, prima dell'aggiunta del cetriolo e delle rose, non hanno una grande personalità.

HENDRICK'S ORBIUM / 15 €

I distillatori che ci hanno portato l'amato cetriolo e il gin rosa di Hendrick hanno colpito un'altra grande innovazione: il gin chinato. Infondendo il loro spirito con chinino e assenzio, Hendrick ha creato una bevanda complessa e intrigante che rende omaggio a ciò che viene spesso mescolato con gin: tonico e vermouth. I sapori di chinino e assenzio sono completati da un fiore di loto blu, che aggiunge note floreali luminose al mix.

HENDRICK'S LUNAR / 15 €

Ispirato alla incontaminata natura scozzese e concepito sotto la luce celestiale della luna, è un'edizione limitata dal profilo decisamente più floreale, cremoso ed elegante, in cui all'olfatto sembra di essere catapultati in un giardino di primavera in fiore, in cui oltre alle nitide essenze floreali di viola, rosa, lilla, lavanda e gelsomino, si apprezzano note di pepe, ginepro e spezie dolci.

HENDRICK'S AMAZONIA / 25 €

Creato da Lesley Gracie dopo il suo viaggio nella foresta pluviale amazzonica venezuelana, dove ha trascorso alcune settimane in una tribù locale alla scoperta di nuove piante ed erbe. Oltre ad altri alle classiche botaniche di Hendrick's, questa nuova ed originale edizione prevede l'aggiunta di fiori e frutti dell'Amazzonia, che arricchiscono il profilo olfattivo e gustativo di note esotiche e tropicali.

HENDRICK'S NEPTUNIA / 15 €

Dal genio di Lesley Gracie, Master Distiller di Hendrick's, arriva l'ultima release in edizione limitata dal Cabinet of Curiosities: Neptunia. Ispirata dal mare, questa versione dell'iconico gin Hendrick's è stata realizzata a partire dalla ricetta classica con l'aggiunta di botaniche segrete provenienti dalle coste scozzesi. Il risultato è un gin fresco, dalle note agrumate e floreali, con un inconfondibile timbro salino.

HENDRICK'S SUMMER SOLSTICE / 15 €

Lesley Gracie, creatrice di Hendrick's, si è fatta ispirare dalle qualità uniche e misteriose che si possono trovare nei fiori. Questa nuova versione contiene le stesse

botaniche di Hendrick's Gin ed è stata aggiunta una combinazione floreale alla Rosa e al Cetriolo.

Profilo Aromatico: il profumo è quello di ginepro con un carattere profondamente floreale. La luminosità iniziale si scioglie per rivelare sfumature nascoste di fiori d'arancio e un'affascinante maturità esotica. Al palato, invece, la nota floreale viene arricchita dall'inconfondibile stile di casa di Hendrick. Ed ecco dunque il ginepro, le spezie e una delicata finitura floreale che si ferma per un istante sul palato per poi lasciare il posto al cetriolo fresco e alle rose.

HEPPLE / 15 €

Il naso si apre con profumi di mele, pompelmo e ginepro. Evolve al palato con un inaspettato tocco di melone.

Il finale è lungo, il ginepro rivela il suo ruolo predominante con note di legno di sandalo, cedro, liquirizia e ribes nero.

HEPPLE SLOE GIN / 15 €

Le note ricche e dolci del prugnolo selvatico invadono il palato insieme alla componente secca del biancospino che aggiunge un tocco di freschezza. Unico e delizioso.

ISLE OF HARRIS / 17 €

Harris è un eccezionale super premium gin realizzato in alambicco di rame con nove botaniche che richiamano gli elementi naturali dell'isola e sottolineano il suo legame con il mare. L'ingrediente identificativo si chiama Sugar Kelp, ed è un'alga che cresce in profondità e viene raccolta a mano da una squadra di sub. La bottiglia è un omaggio al mare e alle sue correnti.

KI NO BI DRY / 17 €

KI NO BI ci racconta il suo luogo di nascita: al naso risulta limpido come le montagne di Kyoto, con un fresco aroma di yuzu e di foreste di bamboo. Il ginepro completa la sequenza di botaniche giapponesi. Lo zenzero dona un finale caldo e speziato.

KI NO BI SEI / 17 €

Sei ci regala il carattere deciso e intenso della gradazione piena. SEI in giapponese significa appunto «potenza». Come per il tradizionale KINOBI, viene elaborato a partire da 11 botaniche giapponesi distillate in sei categorie. Al contrario dell'originale, che ha un profilo gentile e delicato, SEI ha un sapore più corposo e un carattere deciso, perfetto per la preparazione di cocktail.

KI NO TOU / 17 €

Morbido ed elegante, marcata la presenza dello juzu come nella versione originale.

La maggiore dolcezza enfatizza i sapori. Evidente il Tè e le note calde dello zenzero.

KI NO TEA / 17 €

L'aroma delicato ci da l'impressione di camminare in una silenziosa casa da tè giapponese. Per prima cosa troviamo note dolci come cioccolato bianco e agrumi, poi arriva il ginepro. Il finale è lungo, caldo con un'intensa fragranza di tè.

KIN NO BI GOLD / 20 €

È una preziosa edizione del noto gin giapponese, prodotto con l'aggiunta di foglia d'oro alimentare, secondo una tradizione già utilizzata per il sake nelle feste, negli eventi felici e nell'inizio del nuovo anno. Viene prodotto in quantità limitate e l'etichetta è stata creata in collaborazione con l'artista Kira Karacho

KI NO BAI / 22 €

Ki No Bai è un particolare liquore nato dall'unione tra sloe gin e liquore di prugne e frutti di bosco. Invece di prugne, la ricetta include ingredienti giapponesi locali, vale a dire la bacca Haskap stagionale di Hokkaido e la rara prugna Joshuhaku di Kyoto. La miscela è inoltre condita con zucchero hokuren, un dolcificante naturale derivato da frutta e verdura, per ottenere un equilibrio armonico.

Al naso offre profumi di ribes nero e ciliegia. Al palato è morbido con sentori di mandorle e prugne. Si conclude in un finale di media lunghezza e magnificamente equilibrato tra dolce e aspro.

KI NO BI GO / 28 €

Ki No Bi Go Kyoto Dry è un gin in edizione limitata (15.000 bottiglie prodotte) creato per celebrare infatti il 5° anniversario del No Bi: il nome Go in giapponese vuol dire cinque.

Viene realizzato con spirito di riso a cui vengono aggiunte diverse botaniche regionali come yuzu, zenzero, tè gyokuro di Uji e pino rosso giapponese (che sostituisce il hinoki utilizzatore nel classico Ki No Bi). Al naso è dolce e leggermente fruttato, con sentori di yuzu, erba fresca e cioccolato bianco. Al palato ha un ingresso meraviglioso e dolce seguito da note speziate, legnose e agrumate. Il finale rivela note di zenzero e limone con sfumature forestali di Akamatsu e ginepro.

KI NOH BI 23rd Ed. Noh Mask "Magojiro" / 35 €

KI NOH BI Edition 23 è una miscela di sherry e fruttata di sherry e botte di mizunara. Al naso presenta note di prugna secca, confettura di albicocche e torrone al pistacchio con leggere sfumature erbacee di alloro e piccante di pepe nero. Un palato ben equilibrato di frutta secca porta ad un finale lungo e complesso di eucalipto e rovere.

KI NO BI Edition K / 35 €

*KI NO BI, invecchiato in botti di bourbon Kilchoman
La distilleria di Kyoto è orgogliosa di collaborare con un produttore scozzese di whisky indipendente, Kilchoman*

Distillery, per una collaborazione innovativa con KI NO BI Kyoto Dry Gin.

Kilchoman Distillery è una piccola distilleria agricola situata a Islay, in Scozia. La distilleria coltiva orzo e ha malto in loco per i suoi whisky single malt.

L'edizione K è maturata in botti di rovere americano precedentemente utilizzate per i whisky single malt Kilchoman ed è strettamente monitorata dal team della distilleria per garantire che l'influenza del fumo e della torba sia in perfetta armonia con la miscela botanica originale.

KYRÖ NAPUE / 18 €

Questo gin battezzato Napue è di un'originalità che non può non suscitare la curiosità degli appassionati di spiriti. Il naso è marcato da note di ginepro, genepi, pino e caramelle per la tosse. Medicinale, si evolve verso la senape e i grani di mostarda. La bocca si mostra molto speziata (pepe, noce moscata, garofano). Poi, il cuoio di Russia rilascia molta potenza verso il fondo della bocca. Molto tempo dopo, un insieme succulento di piante aromatiche (verbena, salvia) e litchi invade il palato.

KYRÖ DARK / 18 €

La base di tutti i Gin Kyro è un distillato di segale a cui vengono aggiunte 16 botaniche a secco e 4 appena distillate. Prodotto a partire da una doppia distillazione seguita da una macerazione di piante aromatiche tipiche del territorio come l'olmeria, l'olivello spinoso, il cranberry selvatico insieme a foglie di betulla e scorze d'arancia, "Koskue" viene lasciato a maturare per diversi mesi in piccole botti. Il passaggio in botte apporta non soltanto note vanigliate ma soprattutto sentori di miele, arancio e pepe che soavemente si combinano con le note apportate dal legno di quercia.

KYRÖ X KI NO BI / 22 €

Per festeggiare i 100 anni di rapporti diplomatici tra Finlandia e Giappone Kyro realizza insieme a KINOBI questa edizione limitata. La base finlandese di Gin Kyro incontra le botaniche giapponesi di KINOBI. PROFILO: Al naso note di yuzu, foglie di ribes, alghe e lamponi. Floreale e balsamico. Al palato tornano i sentori citrici e balsamici, con un tocco salato e un pizzico di pepe.

MASAHIRO OKINAWA / 20 €

Un intrigante gin giapponese della distilleria Masahiro, nota per aver sempre prodotto Awamori (un tipo di spirito a base di riso) ma che ora esplora la gloria del ginepro. I distillatori di Okinawa hanno usato foglie di guava, pepe lungo, rosella (un tipo di ibisco), goya (un tipo di melone) e shekwasha, un agrume verde originario di Okinawa e Taiwan. Note dolci e fruttate si mescolano con le spezie in un gin che rivela sottilmente lo sfondo caldo e rustico del tradizionale awamori. Un gin unico, squisito, vivace.

LONEWOLF DRY / 14 €

Prodotto utilizzando 5 volte la quantità di ginepro normalmente utilizzata per i Gin, Lonewolf è deciso ed intenso. Perfetto per il Gin Tonic. Botaniche: ginepro, pino silvestre, scorze di limone e pompelmo, pepe rosa, radice di iris, angelica, macis, cardamomo, lemongrass, kaffir lime, mandorle, coriandolo e lavanda.

LONEWOLF CACTUS + LIME / 14 €

Un gin d'avanguardia. Il classico Lonewolf Gin viene ridistillato con la „regina della notte“, un fiore di cactus che compare solamente al buio. Il tutto aggiunge note fruttate e fresche al classico Lonewolf! Alla base di Lonewolf Gin viene aggiunto lime, fiori di cactus „regina della notte“ e cactus.

LONEWOLF CLOUDY LEMON / 14 €

Un gin estivo, fresco e fragrante. Perfetto per calde notti d'estate in riva al mare o a bordo piscina. Cloudy Lemon è prodotto partendo dalla base di Lonewolf Gin che viene successivamente macerata per sette giorni con scorza fresca di agrumi di Sicilia.

MONKEY 47 / 16 €

Al naso si distingue subito e nettamente il profumo puro del ginepro, segue una nota piccante e fresca di agrumi e un dolce aroma floreale. Al palato emerge un forte sentore di spezie pepate (grazie ai sei diversi tipi di pepe), infine un sottile e sapido fruttato amaro. Un gin dal sapore quanto mai deciso, ma al tempo stesso armonico, profondamente complesso ed equilibrato, con un finale tutto da scoprire.

N°. 3 / 17 €

Il N°3 London Dry Gin è un mix perfetto di spezie e frutta. Il ginepro italiano che gli dona il gusto tipico, le arance spagnole che gli conferiscono vivacità e freschezza ed il pompelmo che aggiunge una fragranza e un inconfondibile sapore agrumato. Tra gli aromi spiccano la radice di angelica che attribuisce al Gin un carattere secco, il cardamomo e il coriandolo che aggiunge una nota speziata.

OSMOZ / 15 €

OSMOZ CLASSIC è un gin ideato da Laurent Vallet dal gusto classico. Le note di ginepro sono predominanti pur essendo piacevolmente accompagnate dalla una delicata dolcezza aromatica che combina perfettamente freschezza e complessità.

OSMOZ CITRUS / 15 €

Fresco e dinamico, è una creazione accuratamente pensata. Ideato da Elodie Vallet, viene creato a partire dalle bacche di ginepro assicurando un gusto complesso e armonioso.

PETER IN FLORENCE / 15 €

Al naso Peter in Florence sprigiona note di ginepro perfettamente bilanciate con delicati sentori floreali. Anche al palato l'ottima armonia delle botaniche fa sì che il gusto dei componenti si fonda in una unica sintonia di note, dove a prevalere è il ginepro unito armoniosamente coi freschi sentori degli agrumi e dei fiori, bilanciati con le spezie per un risultato corposo e armonico.

PORTOFINO / 15 €

Portofino Dry Gin presenta 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue naturali proprietà aromatiche. Ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e rosa sono coltivati biologicamente nel nostro santuario botanico sulle colline di Portofino e combinati con ingredienti selezionati localmente per completare la ricetta segreta del nostro gin.

ROKU / 15 €

In giapponese, Roku si traduce come il numero sei. All'interno di ogni bottiglia di Roku Gin, troverai sei botanici molto speciali che provengono dal Giappone. Questi rappresentano l'impegno di Suntory a utilizzare solo i migliori ingredienti raccolti dalle migliori aree di coltivazione del Giappone. Ogni aspetto del Roku Gin è realizzato da artigiani giapponesi con una tradizione secolare di meticolosa attenzione ai dettagli. Naso: fiori di ciliegio e tè verde forniscono un aroma floreale e dolce.

Palato: sapore complesso, multistrato, ma armonioso di varie botaniche. Sapore di gin tradizionale nella base, oltre alle caratteristiche note botaniche giapponesi con yuzu come nota di testa. Texture liscia e setosa.

Finitura: Il croccante pepe sansho giapponese porta un po' di piccantezza al finale.

SABATINI / 15 €

L'aroma intenso colpisce all'inizio per le prevalenti note di ginepro, seguite a ruota da quelle degli agrumi, poi da quelle erbacee e infine dalle note speziate. Al palato Sabatini Gin risulta, al contrario di molti altri London Dry, morbido e vellutato e prevalgono le note agrumate. Sul finale il sapore persiste a lungo in bocca.

SELVATIQ APULIA / 15 €

Selvatiq Gin Apulia sprigiona note balsamiche che si fondono con il profilo aromatico e pungente del ginepro.

Estremamente persistente. La menta piperita dona un ricordo di tè verde ed il cipresso combinato con il pino donano il bouquet morbido e delicato che un gin deve avere.

SELVATIQ BEYOND / 18 €

Selvatiq Beyond Gin è un gin molto particolare, dove il ginepro non è preponderante, ma si fonde con le particolari note delle botaniche selvatiche. I fiori di Tilia donano un profumo intenso e note di miele al palato, unite a quelle erbacee della salvia e a quelle floreali dei fiori di Filipendula, con una particolare speziatura quasi piccante nel lungo finale data dalla rosa canina.

SYLVIUS DRY / 14 €

Sylvius è un Dutch Dry Gin dal gusto morbido e saporito. L'anice stellato presente fra le sue botaniche gli dona una nota fresca accompagnata dalla dolcezza della liquirizia che bilancia l'aroma deciso di Ginepro. Botaniche: ginepro, liquirizia, cannella, anice stellato, lavanda, cumino, angelica, semi di coriandolo, bucce d'arancia.

TARQUIN'S DRY / 14 €

All'olfatto risalta vivamente il ginepro, assieme al cardamomo e alla dolce freschezza dell'arancia. Al palato è incredibilmente fresco, con energiche ma non esagerate note di pino. Il finale è secco, con duratore note speziate.

TARQUIN'S NAVY / 14 €

Abbiamo selezionato a mano 12 botaniche diverse – ricercate con cura in tutto il mondo in località distanti ed esotiche – per creare un Navy Strength Gin che potesse rappresentare la personalità della Cornovaglia. BOTANICHE PRINCIPALI Ginepro, semi di coriandolo, radice di liquirizia, radice di angelica, radice di giaggiolo, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, violette e buccia di arancia, limone e pompelmo.

TARQUIN'S BRITISH BLACKBERRY / 14 €

Gin al mirtillo ottenuto grazie all'infusione di mirtilli britannici in Tarquin's Cornish Gin e un'aggiunta di miele ai fiori selvatici della Cornovaglia per ottenere maggior dolcezza ed equilibrio. Creato per essere utilizzato in mixology o per essere bevuto liscio con ghiaccio. BOTANICHE PRINCIPALI More, miele di millefiori, semi di coriandolo, radice di liquirizia, radice di angelica, radice di iris, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, arancia fresca, scorza di limone e pompelmo, violette.

TARQUIN'S RHUBARB + RASPBERRY / 14 €

Gin al rabarbaro e lampone ottenuto grazie all'infusione di lamponi maturi di stagione in Tarquin's Cornish Gin, a cui viene aggiunta come botanica il rabarbaro acido. Creato per essere utilizzato in mixology o per essere bevuto liscio con ghiaccio. BOTANICHE PRINCIPALI Ginepro, coriandolo, arancia, limone, pompelmo, angelica, cannella, liquirizia viole del Devon, rabarbaro e lampone.

TARQUIN'S PINK GRAPEFRUIT + ELDERFLOWER / 14 €

Distillato con 11 botaniche selezionate a mano con pompelmo rosa e fiori di sambuco freschi. Nessun ingrediente viene aggiunto dopo la distillazione, il modo più puro e tradizionale di produrre gin, una versione moderna di un vero London Dry. BOTANICHE PRINCIPALI Ginepro, semi di coriandolo, radice di liquirizia, radice di angelica, radice di giaggiolo, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, violette, buccia di pompelmo rosa e fiori di sambuco.

THE BOTANIST / 14 €

22 botaniche raccolte a mano aumentano delicatamente nove bacche, cortecce, semi e bucce durante una distillazione dolorosamente lenta. Il primo dry gin Islay è una rara espressione del cuore e dell'anima della nostra remota isola scozzese. Il lungo e complesso processo di creazione di The Botanist, dalla ricerca delle piante botaniche dell'isola, alla distillazione dello spirito fino all'imbottigliamento, porta a un gin di incredibile complessità, profondità e sapore. I sapori ricchi, morbidi e delicati di The Botanist lo rendono uno dei gin più versatili al mondo.

TOKIIRO NIIGATA / 20 €

Questo gin speciale è ottenuto a partire da agrumi freschi, combinati con sapienza a prodotti botanici comunemente usati, come bacche di ginepro e coriandolo. L'aroma principale comprende sapori come buccia d'arancia, yuzu, pepe giapponese, coriandolo, bacche di ginepro e radice di angelica.

UPPERHAND / 15 €

Upperhand è un gin secco, creato in Irlanda attraverso i delicati misteri dell'arte del distillatore. Una miscela di note di ginepro, basilico, aneto e agrumi, danno origine ad un perfetto equilibrio di sapori sottili.

WHITLEY NEIL / 15 €

Il Whitley Neill è un Premium London Dry gin che contiene due botaniche provenienti dall'Africa, il frutto del baobab e l'uva spina, le quali gli donano un gusto esotico che lo rende unico. Inizialmente colpiscono il sapore del ginepro e le note agrumate, seguite da un gusto leggermente speziato e un finale complesso. Il ginepro non è predominante ed è un gin dal sapore leggero.

X GIN / 15 €

In X-Gin ci sono 15 botaniche, ma il suo cuore è dato dalla vaniglia e dal cacao, che colpiscono immediatamente al naso col loro dolce e delicato profumo, ma da buon gin anche i sentori del ginepro sono percepibili. Al palato è morbido e cremoso, ma soprattutto goloso, con le note di vaniglia e cacao che si uniscono a quelle delle nocciole e delle mandorle, per poi finire con un afrodisiaco tocco di peperoncino.

YU / 15 €

Yu Gin è bilanciato e aromatico al naso, con forti sentori di ginepro che si bilanciano alle note fresche del lime e della liquirizia e a quelle speziate del pepe del Sichuan. All'assaggio, Yu Gin riempie il palato per le prevalenti note di ginepro per poi aprirsi alla freschezza agrumata dello Yuzu che nel retrogusto si accompagna alle note di pepe del Sichuan.

YUZU GIN KYOYA / 25 €

Introdotta nel mercato giapponese nel 2017 in quantità molto limitate, viene prodotta utilizzando solo selezionati

prodotti botanici giapponesi: cetriolo, sambuco giapponese e pepe giapponese. L'ingrediente principale è il frutto giapponese Yuzu. Questo particolare agrume si trova solo in Giappone. In totale non sono state prodotte più di 500 bottiglie di questo gin eccezionale.