

EST.



1948

Kapriol

GIN ARTIGIANALE

ITALIANO

G I N E P R O

delle

D O L O M I T I

Gin Artigianale Italiano

Dalle Dolomiti un Gin artigianale

Kapriol Gin è prodotto dalla Distilleria dell'Alpe, che dal 1948 distilla gin e altri prodotti con ingredienti tipici di montagna. È un distillato artigianale, dove la qualità delle "botaniche" viene esaltata dalla distillazione a bagnomaria.

Kapriol Gin nasce dopo anni di studio e sperimentazione della storica ricetta del Kapriol Classico il "Distillato del Bosco", un tipico liquore di montagna prodotto da più di 50 anni.

Kapriol Mt. Pelmo

La storia

L' eredità tramandataci dal Sig. De Bernard si compone non solo di ricette, ma anche di racconti. In uno di questi, Ferruccio ricorda l'incontro con un turista londinese, avvenuto durante una delle sue frequenti escursioni in montagna: è una calda sera estiva, il sole nel suo tramontare si appoggia sul massiccio del monte Pelmo. A valle poi, i due si incontrano e Ferruccio offre il suo Forestal Gin al turista e questo vi aggiunge una scorza di Pompelmo. Ferruccio colpito, annota nel suo diario questo particolare, sorridendo dell'assonanza tra il frutto ed il monte e prevedendo forse, di aggiungere un giorno un sapore mediterraneo al suo gin di montagna.

Forestal Dry Gin - 1950
Distilleria dell'Alpe

*Il colore paglierino è dato dalla
cessione del tappo in sughero*



Forestal Dry Gin - 1961
Distilleria dell'Alpe



*Immagine di repertorio
www.thewhiskyexchange.com*



Prodotto per distillazione

Senza aggiunta di zucchero

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in due piccoli alambicchi di rame, a bagnomaria, risalenti al secondo dopoguerra. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte in modo da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Lo stesso procedimento avviene per le altre botaniche ad eccezione di Luppolo, Alloro e Origano, per i quali si utilizza la tecnica della distillazione basso bollente, che conferiscono al gin un gusto unico.

Kapriol&Tonic

Riempi un tumbler alto con
abbondante ghiaccio in cubetti

50ml Kapriol Gin Mt.Pelmo

Acqua Tonica

Dopo una veloce mescolata
aggiungi due gocce di Angostura

Completa guarnendo il tutto con
una scorzetta di pompelmo o di
lime

Salute!

SummerDream

Riempi un tumbler alto con
abbondante ghiaccio in cubetti

Aggiungi un mix pestato di
basilico, lime e zucchero di canna

50ml Kapriol Gin Mt.Pelmo

Completa con Acqua tonica
fino a riempire il bicchiere

Salute!

SioraMaria

In un calice colmo di ghiaccio


·
Kapriol Gin Mt.Pelmo

·
Succo di mela

·
Prosecco ghiacciato

·
Guarnisci con uno
spicchio di mela

·
Salute!



Vieni a scoprire
tante altre ricette
sui nostri profili
Instagram e Facebook
· kaprioldrygin ·



Distilleria dell'Alpe

San Pietro di Feletto, Treviso, IT
Via San Michele, 70

ALLORO
ANGELICA
CAMOMILLA
CARDAMOMO
CARVI
CORIANDOLO
GENZIANA
GINEPRO
LUPPOLO
MENTA
ORIGANO
PINO MUGO
POMPELMO
ROSA CANINA
ROSMARINO

