



## GIN CAORUNN

Il Caorunn è un gin scozzese di produzione limitata, ottenuto dall'infusione di cinque tipici vegetali, secondo la vera tradizione celtica. Viene prodotto dalla Balmenach Distillery, dove da oltre due secoli si tramandano rigorosamente le ricette di padre in figlio, non soltanto per la distillazione del gin ma anche per la quella del whisky.

Lo stabilimento si trova in una posizione geografica ideale per la produzione del gin, nel cuore di un parco nazionale, il Cairngorm National Park, alle spalle delle colline di Cromdale, da cui scorre una sorgente di acqua purissima, fondamentale per la distillazione. Simon Buley coltivava da tempo la passione per il gin, sognando di produrlo proprio con gli ingredienti delle colline circostanti e l'acqua pura della sorgente. Una volta diventato "gin master", cominciò la distillazione che lo portò a ottenere questo gin particolarmente secco e agrumato.

Solamente Simon utilizza la Copper Berry Chamber in rame, che fu realizzata nel 1920. Ed è esclusivamente sotto la sua attenta supervisione che si produce, in piccolissime quantità, il Caorunn. Proprio per assicurare ad ogni singola bottiglia la qualità che lo contraddistingue.

