Marolo grappa Dedicata al Padre Riserva 45%0.7l

» Pálenky » Grappa





Grappa
MAROLO

EAN	8019005100846
Kód produktu	GR000130

Výjimečná ročníková grappa z hroznů Nebbiolo, zrající přes 15 let v barikových sudech. Marolo Dedicata al Padre 2007 nabízí plné tělo, výraznou aromatiku a chuťovou hloubku – elegantní pocta otci a tradici řemeslné destilace v srdci Piemontu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě 2,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marolo grappa Dedicata al Padre Riserva 45%0.7l

» Pálenky » Grappa

Popis

"Marolo Grappa Dedicata al Padre Riserva 2007 je exkluzivní ročníková grappa vyrobená z hroznů Nebbiolo, používaných pro prestižní vína oblasti Barolo. Po destilaci v malých dávkách zrála více než 15 let v barikových sudech, díky čemuž získala intenzivní jantarovou barvu, komplexní aroma sušeného ovoce, tabáku a koření a elegantní, sametově hladkou chuť s dlouhým, harmonickým závěrem. Jde o limitovanou edici určenou náročným milovníkům výjimečných destilátů. Distilleria Marolo byla založena v roce 1977 v italském městě Alba (Piemonte) a od počátku se věnuje vytváření výběrových grapp s respektem k terroiru a vinařské tradici. Zakladatel Paolo Marolo přistupoval k destilaci jako k umění a grappě věnoval stejnou pozornost jako velkým vínům. Díky tomu se značka Marolo rychle etablovala mezi nejvýznamnější producenty italských grapp. Dnes je Marolo synonymem pro kvalitu, řemeslné zpracování a hlubokou úctu k regionálním odrůdám. Specializuje se na jednoodrůdové grappy (monovitigno) a používá pomalou destilaci v tradičních měděných kotlích. Výsledkem jsou destiláty s výrazným charakterem a elegancí, mezi nimiž Grappa Dedicata al Padre představuje vlajkovou loď. Marolovy první grappy se zrodily v roce 1977 z ohy přetvořit tradiční, tento rustikální produkt a vynikající ukázku lihovarnického umění. Nebo to praktikoval Paolo Marolo's při výrobě vína a destilaci, což je pro každého velmi důležité. Paleta není automatizovaná, takže můžete dosáhnout procesu destilace. Pečlivá řemeslná práce se vědomě přizpůsobuje různým vlastnostem použitých matolin a za kvalitu pálenek si Paolo Marolo zasloužil dívku ""Mestro Grappaiolo"". Palírna Marolo Santa Teresa úzce spolupracuje s vinařstvími v různých regionech, ale zajišťuje použití pouze těch nejčerstvějších výlisků. Používají se dva male destilační kotle ""bain marie"", every per výlisky z bílého vína a druhý per výlisky z červeného vína. Tento způsob výroby znamená, že Santa Teresa nemůže destilovat velké množství lihovin, ale umožňuje optimálně zachytit rozmanité a dobře definované vlastnosti vynikajících surovin, které používá. Dlouhým a pečlivým zráním v akátových a dubových sudech získává grappa Marolo Barolo elegance ve vůni a jantarové barvě, která z ní představuje vzácný klenot produkce palírny. Palírna Santa Teresa je svědectvím schopnosti Paola Marola vytvářet a vyrábět špičkový a charakterní grappy té nejvyšší úrovně."

Hlavní parametry

Značka	Marolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Piemont
Ročník	2012
Zrání	v dubových sudech
Produkce	raritní kousek
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Distilleria S.Teresa Marolo Corso Canale 105/1 12051 Alba (CN) Itálie