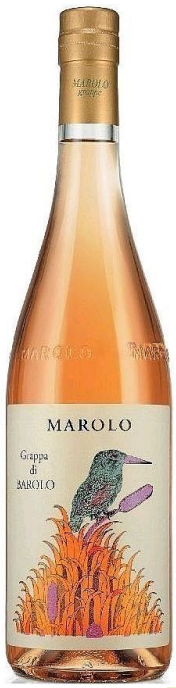
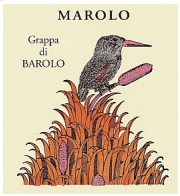
Marolo grappa di Barolo Riserva 50%0.7l

» Pálenky » Grappa





EAN	8019005100068
Kód produktu	GR000120

Prémiová italská grappa z oblasti Barolo, která zaujme jak svou silou, tak noblesou. Vzniká z odrůdy Nebbiolo a po dvojité destilaci zraje 4 roky v akátových a dubových sudech. Výsledkem je elegantní destilát s tóny vanilky, kakaa a sušeného ovoce.
Marolo Grappa di Barolo Riserva představuje vrcholnou kvalitu značky Marolo z regionu Piemont (Alba, Itálie). Po tradiční dvojité destilaci z čerstvě odtržených Nebbiolo hroznů následuje zrání 4 roky v akátových sudech a v malých dubových barrique sudech, které dříve obsahovaly Marsala víno?. Barva je jemně slámová až zlatavá, vůně komplexní — připomíná vanilku, jemné kakao a sušené ovoce s tóny kořeněného dřeva?. Chuťově je grappa hladká a bohatá: vnímáme měkkou strukturu, podpořenou šťavnatým sušeným ovocem, jemným kakaem, medovým odleskem a náznakem koření. Závěr je příjemně delší a dobře zaoblený?.
Tato grappa je ideální jako digestiv po jídle nebo jako luxusní doplněk k dezertům. Výrobce Marolo, rodinná palírna z Alby, klade důraz na kvalitu surovin a ruční výrobu podle tradičního postupu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marolo grappa di Barolo Riserva 50%0.7l

Popis

"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
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	4 roky, v dubových sudech
Alkohol ABV	50,00 %

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.
Zařazení produktu	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Distilleria S.Teresa Marolo Corso Canale 105/1 12051 Alba (CN) Itálie