Marolo grappa di Moscato 42%0.7l

» Pálenky » Grappa





EAN	8019005100013
Kód produktu	GR000110

Aromatická grappa z čerstvých slupek odrůdy Moscato d'Asti, destilovaná v srdci Piemontu palírnou Marolo. Vyniká jemnými tóny květin, hrušek a bílé čokolády.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě 6,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marolo grappa di Moscato 42%0.7l

Popis

"Marolo Grappa di Moscato je elegantní a aromatický destilát, vyrobený z čerstvých slupek hroznů Moscato d’Asti pocházejících z oblasti Asti v Piemontu. Rodinná palírna Marolo, sídlící v Albě a specializuje se na výrobu jednodruhových grapp s důrazem na původ a výraz terroiru. Destilace probíhá tradiční kotlíkovou metodou, která zachovává přirozený charakter použitých hroznů. Po destilaci grappa krátce zraje v nerezových tancích, což jí dodává čistotu a lehkost. V aromatu převažují květinové tóny, následované vůní hrušek, bílého ovoce a jemné bílé čokolády. V chuti je hladká, vyvážená a jemně sladká, s delikátními tóny ovoce a decentním kořeněným závěrem. Tato grappa je ideální jako digestiv a doporučuje se podávat při teplotě 17–20?°C. Díky své jemnosti a aromatickému profilu osloví nejen znalce grapp, ale i milovníky lehkých a voňavých destilátů. 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	Muškát & Moscato & Muscat
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	42,00 %

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