

Acquavite di Pere Williams „ Prus ” distilleria Marolo

40% vol. 0.50 l

» » Marolo



Grappa
MAROLO



EAN

8002092000007

Kód produktu

GR000135

Prémiový ovocný destilát z hrušek Williams, vyráběný tradiční metodou v italském Piemontu. Čistý, elegantní a intenzivně aromatický - v chuti zralé hrušky, vanilka a lehký nádech koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Acquavite di Pere Williams „ Prus ” distilleria Marolo

40% vol. 0.50 l

» » Marolo

Popis

"Marolo Pirus – Acquavite di Pere Williams je výjimečný ovocný destilát, vyráběný rodinnou palírnou Marolo v italské Albě, regionu Piemonte. Destiluje se výhradně z pečlivě vybraných a plně zralých hrušek odrůdy Williams (v italštině „Pere Prus“) – jedné z nejvoňavějších a nejkvalitnějších odrůd pro výrobu ovocných pálenek. Výroba probíhá klasickou kotlíkovou destilací v měděných zařízeních, což umožňuje maximálně zachovat aromatický potenciál ovoce. Po destilaci odpočívá v nerezových tancích, kde se stabilizuje a harmonizuje bez použití dřeva, aby si uchovala co nejčistší ovocný charakter. Ve vůni dominuje intenzivní aroma čerstvých hrušek, doprovázené tóny květin, lehké vanilky a jemné sladkosti. Chuť je svěží, plná a hladká, s dlouhým závěrem, ve kterém se snoubí přírodní sladkost hrušky a decentní kořeněná linka. Tento destilát je ideální jako digestiv, ať už vychlazený nebo při pokojové teplotě (cca 16-18°C). Díky své aromatické čistotě a ovocné intenzitě je oblíbený i jako součást degustačních menu nebo jako elegantní dárek pro znalce pálenek. Marolovy první grappy se zrodily v roce 1977 z ohy přetvořit tradiční, tento rustikální produkt a vynikající ukázkou 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
Původ	Piemont
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Distilleria S.Teresa Marolo Corso Canale 105/1 12051 Alba (CN) Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.