

Grappa „Dedicata al Padre ” 2012 Vintage distilleria Marolo 45% vol. 0.70 l

» » Marolo



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 aromatu a chuťovou hloubku – elegantní pocta otci a tradici řemeslné destilace v srdci Piemontu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Grappa „ Dedicata al Padre ” 2012 Vintage distilleria Marolo 45% vol. 0.70 l

» » Marolo

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 zrál 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 jednodrůdové 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 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	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
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 alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.