

Grappa di Moscato Paolo Marolo Distilleria 42% vol. 0.70 l

» » Marolo



Grappa
MAROLO

Kód produktu

GR000110

EAN

8019005100013

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:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa di Moscato Paolo Marolo Distilleria 42% vol. 0.70 l

» » Marolo

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 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
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.