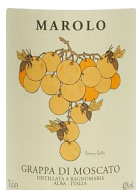


# Marolo „ Moscato ” grappa distilleria Santa Teresa 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



*Grappa*  
**MAROLO**

|              |               |
|--------------|---------------|
| 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

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Marolo „ Moscato ” grappa distilleria Santa Teresa

## 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa

### 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   |
| Druh        | tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa |
| Detail      | jednodrůdová Grappa monovitigno                    |
| Původ       | Itálie, Piemont                                    |
| Odrůda      | Muškat & Moscato & Muscat                          |
| Přívlastek  | mladá grappa                                       |
| Zrání       | v nerezových nádobách                              |
| Objem       | 700 ml   |
| Alkohol ABV | 42,00 %  |
| Balení      | holá lahev   |

### LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | 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   |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |