DRINKS.

Bottega/Alexander Fior di Latte Liqueur de grappa 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409305
Alcool	15%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant’Urbano 31010, Italia
Marque	Bottega
Type	Liqueur de chocolat
Allergène	Contient du lait
L'usage	Pur ou dans les desserts
Dégustation	Robe: blanc avec des tons de crème. Nez: arôme intense avec des notes de chocolat blanc, de vanille et de lait. Bouche: douce, crémeuse, harmonieuse. Les arômes du nez se retrouvent en bouche.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Liqueur de chocolat blanc enrichie de grappa vénitienne, de crème et de lait
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Dès le début du XXe siècle, la famille Bottega s'est fait un nom dans le commerce du vin et dans la production de grappa. Dans sa jeunesse, Rosina Bottega a travaillé dans une distillerie de la Vénétie, où elle a rencontré son futur mari Aldo Bottega. Ils y ont appris à distiller la grappa auprès des meilleurs maîtres-distillateurs de grappa. Dans les années 60, ils ont tous deux créé leur propre entreprise avec un partenaire en reprenant la distillerie Santor. En 1977, ils ont fondé la distillerie Bottega, faisant de leur nom une marque. Après le décès prématuré d'Aldo, Rosina a poursuivi la distillerie avec son fils Sandro, et aujourd'hui encore - après la mort de Rosina - l'entreprise est dans les mains de la troisième génération de la famille. Aujourd'hui, quatre œnologues s'efforcent de produire des vins, des vins mousseux, des grappas et des liqueurs de la plus haute qualité à partir des vignes cultivées. Chez Bottega, la qualité et le soin apporté aux matières premières sont les étapes les plus importantes et les plus essentielles de la production d'une bonne grappa. La Grappa Fior di Latte est une liqueur crémeuse, agréablement sucrée et à teneur modérée en alcool, caractérisée par un arôme intense de chocolat blanc. La "version blanche" du chocolat est le résultat d'une méthode traditionnelle de traitement des graines de cacao. Cette liqueur se caractérise par un bouquet et un goût intenses et persistants, avec des arômes de lait, de beurre, de vanille et de biscuit, qui introduisent la sensualité et la douceur de la crème laitière. Avec une touche finale de grappa, la Fior di Latte Bottega acquiert une aromaticité particulière qui la rend unique et incomparable.