

DRINKS.

Bottega/Alexander Crema Gianduia Liqueur de grappa 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409307
Alcool	17%
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 des noix
L'usage	Pur ou dans les desserts
Dégustation	Arômes intenses de cacao et de noix, typiques du chocolat Gianduia.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Crème de nougat mélangée à une touche de grappa vénitienne
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 Gianuia est une liqueur crémeuse, agréablement sucrée et à teneur modérée en alcool, caractérisée par un arôme intense de chocolat Gianduia. Ce type de chocolat a été inventé dans le Piémont en 1806, lorsque le coût élevé du cacao a incité les confiseurs locaux à remplacer une partie du cacao par des fruits à coque grillés. Il en résulte un chocolat élégant et intense avec un bouquet typique de cacao et de noix. Ces arômes se retrouvent également dans la Gianduia Bottega, une crème à la douceur veloutée qui saura satisfaire les palais les plus exigeants. Avec une touche finale de grappa, la Gianduia Bottega acquiert une aromaticité particulière qui la rend unique et inimitable.