DRINKS.

Malfy Gin con Arancia 70cl Set avec verre

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40931
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Torino Distillati, Via Montegrappa, 37, 10024 Moncalieri TO, Italien
Marque	Malfy
Type	Gin
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: arômes intenses d'agrumes. Palais: les notes d'orange sanguine s'installent et se marient avec un peu de genièvre et de coriandre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec des oranges sanguines italiennes, dans un ensemble avec un verre à gin
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	im Karton

Description

L'étiquette des gins Malfy est aussi bleu turquoise que les lacs de montagne italiens (ou la côte méditerranéenne peu profonde) et aussi orange vif que les oranges sanguines de Sicile. On peut aussi apercevoir, à trois endroits, les lettres G.Q.D.I., qui signifient "Gin de qualité d'Italie". L'idée du gin est née lorsque les distillateurs Carlo Vergnano et Beppe Ronco ont gravi la montagne voisine du Mont Viso et ont trouvé non seulement de l'eau de source claire, mais aussi des buissons de genévrier sauvage. Grâce à la grande variété d'agrumes originaires d'Italie, ils ont trouvé tous les ingrédients importants pour élaborer un gin local. A l'origine, la famille Vergnano, qui exploite depuis 1992 une distillerie construite en 1906 à Moncalieri, près de Turin, produisait le gin Malfy en petites quantités. Cependant, lorsqu'Elwyn Gladstone, fondateur de Biggar & Leith, a pris conscience de cela, il a suggéré une collaboration, afin d'adapter une production plus large et plus globale. Aujourd'hui, la production est toujours dirigée par Carlo, son épouse et leurs enfants, ainsi que Beppe Ronco et Denis Muni.
La variété de gin "Con Arancia" contient beaucoup d'oranges sanguines siciliennes, qui sont récoltées en novembre. Les zestes de ces agrumes tant convoités sont imbibés d'alcool; le jus résultant du pressurage est ensuite mélangé avec du genièvre et six autres plantes; le tout subira le processus de distillation. Le goût est nettement dominé par le fruité rafraîchissant des agrumes.