DRINKS.

Malfy Gin Rosa 70cl Ensemble avec 2 Verres

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500470
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Torino Distillati, Via Montegrappa, 37, 10024 Moncalieri TO, Italie
Marque	Malfy
Type	Gin Sec
L'usage	Pur ou pour diverses Boissons et Cocktails
Dégustation	L'arôme est très citronné. En bouche, les notes de pamplemousse se poursuivent et se marient avec un peu de genièvre, de rhubarbe et de coriandre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	À base de rhubarbe et de pamplemousse rose
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.

Description

Moncalieri est une zone traditionnelle où sont produits des Vermouths tels que le Carpano, le Cinzano et le Martini. Parmi elles, la distillerie Torino Distillati avec son Malfy Gin est plutôt exotique. Après avoir été fondée en 1906 par l'entreprise familiale "Fratelli Ferrero di Riccardo" et consacrée à la production de vermouths et de vins, la distillerie est passée aux mains de Seagram dans les années 1960. Puis, en 1992, elle est tombée entre les mains de Carlo Vergnano qui, avec l'aide de sa femme et de sa fille, a développé le Malfy Gin comme un "Sous-produit" et l'a d'abord produit en petites quantités. Rapidement, le gin a connu une certaine popularité et a été produit en plus grandes quantités ainsi qu'en différentes versions. Le Gin Rosa met l'accent sur les pamplemousses roses de Sicile et un soupçon de rhubarbe. Pour cela, les zestes desdits agrumes macèrent dans de l'alcool de grain neutre. L'extrait est ensuite mélangé à du Genièvre Toscan, de la Coriandre, de la Cannelle, de la Casse, de l'Angélique, de la racine d'Iris, de la Réglisse, de la Rhubarbe et des écorces de Citrons et d'Oranges d'Amalfi, puis distillé dans un alambic en acier inoxydable sous vide à 60°C. La faible température de distillation permet au jus de rester dans la bouteille. En raison de la faible température de distillation, les substances aromatiques restent pratiquement inchangées. La dégustation de la version "Rosa" révèle des notes de Pamplemousse aux Fruits Tropicaux, de Genièvre, d'Herbes, de Citron et de Rhubarbe. Les arômes très prononcés vous invitent à combiner ce gin avec de l'eau tonique ou d'autres mixers.