DRINKS.

# Malfy Gin Rosa 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 801112 |
| Alcool | 41% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Turin |
| Embouteilleur | Torino Destillati, Via Montegrappa 37, Moncalieri, Italy |
| Marque | Malfy |
| Type | Gin |
| L'usage | Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. Gin Tonic, Sicilian Sour, ...) |
| Dégustation | Nez: très citronné, avec des notes de genièvre distinctes. Bouche: les notes de pamplemousse se poursuivent et se mêlent au genièvre, à la rhubarbe et à la coriandre. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | Fabriqué avec de la rhubarbe et du pamplemousse rose. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |

## Description

A Moncalieri, une région où l'on produit traditionnellement des spiritueux tels que Carpano, Cinzano et Martini Rossi, la distillerie Torino Distillati se montre plus exotique avec son Malfy Gin. La distillerie a été fondée en 1906 par Fratelli Ferrero di Riccardo en tant qu'entreprise familiale dédiée à la production d'absinthe et de vin, puis elle a été rachetée par Seagram dans les années 1960. En 1992, elle tomba entre les mains de Carlo Vergnano qui, avec l'aide de sa femme et de sa fille, inventa le Malfy Gin comme "sous-produit" et le produisit d'abord en petites quantités. Ce gin a rapidement joui d'une certaine popularité et a été ainsi produit en plus grandes quantités. Désormais, un autre gin Malfy a été ajouté à la gamme: le Gin Rosa, agrémenté de pamplemousses roses de Sicile et d’un soupçon de rhubarbe. Les zestes et les épluchures de rhubarbe sont macérés dans de l'alcool de céréales neutre, puis pressés. Ils sont ensuite mélangés avec du genièvre toscan, de la coriandre, du cassia, de la racine d'angélique, de la racine d'iris, de la réglisse et des zestes de citrons et d'oranges de la côte amalfitaine. La distillation se fait sous vide à 60 degrés dans un récipient en acier inoxydable. En raison de cette basse température de distillation, les arômes demeurent pratiquement inchangés. Finalement, le gin est mis en bouteille. Les étiquettes rose-turquoise attirent immédiatement l'attention.