DRINKS.

Malfy Gin Con Amarena 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803243
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 divers boissons et cocktails (p. ex. Gin Tonic)
Dégustation	avec des arômes amers et doux de cerise ainsi que des notes classiques de gin comme le genièvre et le citron.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec des cerises amarena et des cerises noires
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

L'étiquette du Malfy Gin est d'un bleu turquoise comme les lacs de montagne italiens (ou la côte peu profonde de la Méditerranée) et d'un rouge vif comme les cerises amarena d'Italie. On y trouve

également à trois reprises la mention G.Q.D.I., qui signifie "gin de qualité d'Italie". Cette désignation semble être une invention de stratégie marketing des producteurs, car personne n'utilise cette abréviation à part le Malfy Gin. L'idée de ce gin est née lorsque le propriétaire de la distillerie, Carlo Vergnano, et le distillateur Beppe Ronco ont escaladé le mont Monviso tout proche et y ont trouvé non seulement de l'eau de source très claire, mais aussi des buissons de genévrier sauvage. Avec la grande variété d'agrumes indigènes à l'Italie, les hommes avaient tous les ingrédients importants pour un gin à proximité. Au début, la famille Vergnano, qui dirige depuis 1992 une distillerie à Moncalieri près de Turin, produisait le gin Malfy en petits lots. Mais lorsque Elwyn Gladstone, fondateur de Biggar & Leith, l'a remarqué, il a proposé une collaboration - pour que le public soit plus grand et plus global. La production est toujours entre les mains de Carlo, de sa femme et de leurs enfants, ainsi que de Beppe Ronco et Denis Muni.
La variété de gin "Con Arancia" mise davantage sur les cerises amarena (= cerises acides) et les cerises noires (= cerises douces). Celles-ci sont macérées avec les baies de genièvre dans l'alcool de base, puis distillées sous vide avec cinq autres botaniques à basse température.