

DRINKS.

Bottega/Alexander Latte Macchiato Liqueur de grappa 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409306
Alcool	15%
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
Allergène	Contient du lait
L'usage	Pur ou dans les desserts
Dégustation	Arôme intense de café avec un élégant parfum de lait.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Une teinture de café produite naturellement, mélangée à une crème de lait sucrée et veloutée et à un soupçon de grappa
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 Latte Macchiato est une liqueur crémeuse, agréablement sucrée et à teneur modérée en alcool, qui associe l'arôme intense du café à l'élégance délicate du lait. Un mélange de grains de café est soigneusement sélectionné pour obtenir le meilleur bouquet et le meilleur goût. Les grains sont broyés au lieu d'être moulus, afin d'éviter une pression excessive sur les matières premières, qui affecterait les caractéristiques organoleptiques. Les fèves sont ensuite mises à tremper dans l'eau et l'alcool pendant 15 jours et remuées quotidiennement; elles sont enfin filtrées et stabilisées. Le résultat est une teinture de café entièrement naturelle mélangée à une crème de lait sucrée et veloutée. Avec une touche finale de grappa, la Latte Macchiato Bottega acquiert une aromaticité particulière qui la rend unique et incomparable.