

# DRINKS.

## Malfy Gin con Arancia 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701291
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 d'orange sanguine continuent et se mêlent à un peu de genièvre et de coriandre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec les zestes d'oranges sanguines
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



## Description

Aussi turquoise que les lacs de montagne italiens ou que la côte méditerranéenne peu profonde, et aussi orange vif que les oranges sanguines de Sicile, voici comment se présente l'étiquette du Malfy Gin. On rencontre par trois fois les lettres G.Q.D.I., qui signifient un "gin de qualité d'Italie". Le nom semble être une invention stratégique marketing de la part du fabricant, parce que, excepté pour le gin Malfy, personne n'utilise cet acronyme. L'idée du gin a germé lorsque les distillateurs Carlo Vergnano et Beppe Ronco ont arpenté la montagne voisine de Monviso, où ils ont trouvé non seulement l'eau de source la plus pure, mais aussi des genévriers sauvages. Avec la grande variété d'agrumes qui est originaire d'Italie, les hommes disposaient de tous les ingrédients clés pour fabriquer un gin. Dans un premier temps, la famille Vergnano, qui exploite depuis 1992 une distillerie construite en 1906 à Moncalieri près de Turin, a introduit le gin Malfy en petits lots. La production est toujours entre les mains de Carlo, de sa femme et de leurs enfants, ainsi que Beppe Ronco et Denis Muni. La variété de gin "Con Arancia" repose de plus en plus sur les oranges sanguines siciliennes, qui sont récoltées en novembre. Les zestes de ces agrumes convoités trempent dans l'alcool; le jus résultant de la compression est ensuite mélangé avec du genévrier et six autres plantes pour subir ensemble le processus de distillation. Le goût est déterminé par des agrumes rafraîchissants.