

DRINKS.

Malfy Gin con Arancia 5cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910160
Alcool	41%
Contenu	5cl
Pays	Italie
Région	Turin
Embouteilleur	Torino Distillati, Via Montegrappa, 37, 10024 Moncalieri TO, Italien
Marque	Malfy
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: parfum très intense d'agrumes. Bouche: les notes d'orange sanguine se poursuivent et se mêlent au genièvre et à la coriandre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué à base d'oranges sanguines italiennes et de genièvre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

L'étiquette des gins Malfy est aussi bleu turquoise que les lacs de montagne italiens (ou la côte

méditerranéenne peu profonde) et aussi orange vif que les oranges sanguines de Sicile. On peut aussi apercevoir, à trois endroits, les lettres G.Q.D.I., qui signifient "Gin de qualité d'Italie". Cette appellation semble être une invention stratégique marketing de la part des fabricants, car personne n'utilise cette abréviation mis à part pour parler des gins Malfy. L'idée du gin est née lorsque les distillateurs Carlo Vergnano et Beppe Ronco ont gravi la montagne voisine du Mont Viso et ont trouvé non seulement de l'eau de source claire, mais aussi des buissons de genévrier sauvage. Grâce à la grande variété d'agrumes originaires d'Italie, ils ont trouvé tous les ingrédients importants pour réaliser un gin local. A l'origine, la famille Vergnano, qui exploite depuis 1992 une distillerie construite en 1906 à Moncalieri, près de Turin, produisait le gin Malfy en petites quantités. Cependant, lorsqu'Elwyn Gladstone, fondateur de Biggar & Leith, a pris conscience de cela, il a suggéré une collaboration, afin d'adapter une production plus large et plus globale. Aujourd'hui, la production est toujours dirigée par Carlo, son épouse et leurs enfants, ainsi que Beppe Ronco et Denis Muni. La variété de gin "Con Arancia" contient beaucoup d'oranges sanguines siciliennes, qui sont récoltées en novembre. Les zestes de ces agrumes recherchés sont imbibés d'alcool; le jus résultant du pressurage est ensuite mélangé avec du genièvre et six autres plantes; le tout subira le processus de distillation. Le goût est nettement dominé par les agrumes. Disponible ici dans la version mini de 5cl.