

# DRINKS.

## Malfy Gin 5cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	910162
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	Arômes puissants de genièvre et d'agrumes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec du genièvre, de la coriandre et des agrumes
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

La distillerie Torino Distillati, qui produit le gin Malfy, est assez exotique dans le paysage de Moncalieri, car il s'agit d'une région où l'on produit traditionnellement des spiritueux comme le Carpano, le Cinzano et le Martini Rossi. Fondée en 1906 par Fratelli Ferrero di Riccardo, en tant qu'entreprise familiale dédiée

à la production de vermouth et à la viticulture, la distillerie a été rachetée par Seagram dans les années 1960. En 1992, ce fut au tour de Carlo Vergnano de reprendre les rênes lequel, avec l'aide de sa femme et de sa fille, inventa le gin Malfy comme "sous-produit" et le fabriqua d'abord en petites quantités. Ce gin connut rapidement une certaine popularité et fut ainsi produit en plus grandes quantités. Pour ce faire, les zestes de citrons de la côte amalfitaine et de Sicile macèrent dans de l'alcool de grain neutre, dans un rapport de 20 à 80%, puis sont pressés. Cet extrait est ensuite mélangé avec du genièvre toscan, de la coriandre, du cassia, de la réglisse, ainsi que des zestes d'oranges et de pamplemousses, puis est distillé dans un alambic en acier inoxydable, sous vide, à 60 degrés. En raison de cette faible température de distillation, les substances aromatiques ne subissent pratiquement aucun changement. Le gin Malfy est également disponible en version de 5cl.