

DUGAS

MALFY ROSA

41° - 70cl

RÉFÉRENCE
GI5001

ORIGINE
ITALIE

ARÔME

pamplemo
usse

Poivre



PRODUIT

Le Genièvre italien, le pamplemousse rose de Sicile et la rhubarbe italienne sont les ingrédients principaux à partir desquels est distillée cette nouvelle déclinaison du gin Malfy. Dégustez-le allongé de Fentimans Tonic Water et décoré d'un zeste de pamplemousse et d'une branche de Romarin : ce sont toutes ses racines italiennes que vous retrouverez !



NEZ

pamplemousse, citron, genièvre.



BOUCHE

ronde, coriandre, agrumes.



FINALE

longue, poivrée.

DISTILLERIE



Importé du berceau même du gin - l'Italie, Malfy gin est distillé dans une petite distillerie artisanale à Moncalieri à l'extérieur de la ville de Turin, une région célèbre pour sa production de vin et spiritueux. Etablie en 1906, la distillerie est dirigée par la famille Vergnano, Carlo et sa femme Piera ainsi que leurs enfants Rita et Valter. Les Master Distillers Denis Muni et Beppe Ronco produisent du gin dans la distillerie familiale à l'aide de techniques de distillation traditionnelles et des ingrédients 100 % italiens dont des baies de genièvre italien, des citrons de la côte italienne et 5 plantes : la racine d'angélique, les graines de coriandre, la racine d'iris, la poudre de racine de réglisse et l'écorce de casse (cannelle de Chine). La distillation se fait pendant 3 à 4 heures dans des alambics à colonne en acier inoxydable afin de préserver les arômes. Malfy gin est distillé à 60 degrés contrairement à la plupart des gins qui sont distillés à plus haute température, donnant ainsi des arômes plus délicats. La mention G.Q.D.I. Gin di Qualità Distillato in Italia est une marque et une garantie de qualité et d'origine.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure