FLAATEN

ETABL.1893

Quaglia Berto Vermouth di Torino Rosso

Vermut / Italia / Piemonte



Produsent: Antica Distilleria Quaglia
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: -
Drue: 85% trebbiano, 15% cortese

Veil. pris horeca: 231.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 289.9,-
EDP nr. : 9058780
SAP nr. : 9058780
Vinmonopol nr. : 10421001

Innhold:
Syre:2.2
Sukker:200
Alkohol:17 %

Om produsenten

Destilleriet Castenuevo Don Bosco ble grunnlagt i 1820 i et område som kanskje er mer kjent for vin enn for sitt brennevin. Vi befinner oss mellom Torino og Montferrato i Piemonte. På denne tiden destillerte man ved å lage bål under pottene og arbeidet var tungt og volumene som ble produsert var kun nok til å tilfredsstille lokalbefolkningen.
I 1906 kjøpte Giuseppe Quaglia distilleriet og brakte ny teknologi til firmaet. Det var blant annet en kjele for å lage damp slik at man slapp å ha bål under alambicen. Dette igjen gjorde at de kunne produsere mer og utvidet produksjonen til å destillere større volum og for andre likørprodusenter.
I 1930 tar hans sønn Carlo over, og under nøye opplæring av sin far lærer han alle hemmelighetene ved destilleriet. Han oppgraderer flaskeproduksjonen og øker produksjonen ytterligere og distribusjonen utvides til ikke å bare å gjelde nærområdet, men også de lokale naboregionene så som Liguria, Lombardia, Valle Aosta samt noen få skipninger utenlands.
I 1967 har den tredje generasjon trådt inn i firma via Carlo sin nevø som heter Giuseppe. I likhet med sin onkel lærer han seg alle tradisjonene og hemmeligheten hos Quaglia. Fortsatt med de samme små destillatene og samme oppskriftene. På denne tiden lager de likør, flere typer grappa og siruper. På 80-tallet kom fruktlikørene laget på sukker og fersk frukt .
I dag er det Carlo, barnebarnet til Quaglia som med stor entusiasme har tatt over familie geskjeften med ny energi og ideer. Han har erstattet de gamle kokerne med ny teknologi og moderne utstyr, som forsterker aromaene og gjør produktene enda bedre.
Dette er helt unike produkter, tappet på nydelige flasker, og smaker så helt fantastisk! Ingen kunstige tilsetninger, kun naturlige frukter, urter og tørkete krydder. Hele linjen er håndlaget av egne destillatører som passer på batchene sine hver dag.

Smaksbeskrivelse

Håndlaget med kjærlighet, søt vermut med god fylde og fint preg av malurt, sitrus, lakris og karamell, bitter ettersmak. Vermuten er smaksatt med tørkete urter, noe man kjenner godt på smaken. En ordentlig god Vermut, som du med sikkerhet kan servere til både aperitiff eller med desserten, alt ettersom!

Passer til

Dessert, kake, frukt, Apertiff/avec

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no