

## Quaglia Chinotto liquore

Italia / Piemonte

**Produsent:** [Destilleria Quaglia](#)

**Land:** Italia

**Distrikt:** Piemonte

**Veil. pris horeca:** 340,92 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 415,-

**Vinmonopol nr. :** Kun Horeca

**Innhold:**

Alkohol:35%



### 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 destilleriet 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 tørkede krydder. Hele linjen er håndlaget av egne destillatører som passer på batchene sine hver dag.

### Mer om vinen

Likør laget av små-appelsiner, infusert med alkohol i 3 måneder. Appelsinene er fra den Italienske rivieraen.

### Vinifikasjon

Les om hele Vintage serien her:

VINTAGE\_ENG\_MEDIUM\_150DPI

### Smaksbeskrivelse

Nydelig duft av sommerblomster, sitrus og urter. Delikat smak av solmodne små Cinotto appelsiner, med et hint av bitterhet og urter.