

“Grappa al Peperoncino”

Grappa Aromatizzata

I peperoncini piccanti sono da tempo usati per speziare i liquori, soprattutto vodka e tequila. Grazie all'intuizione di Marco Del Freo e all'efficacia dei nostri alambicchi a bagnomaria, è nato il primo distillato piccante: SPIRIT OF HABANERO. Affoghiamo Habanero freschi nella nostra premiata grappa di Malvasia per produrre il distillato perfetto per gli appassionati di grappa e gli estimatori del peperoncino.

PEPERONCINO	Hot-Lemon o Madame Janet
GRAPPA	Malvasia
DISTILLAZIONE	In alambicchi discontinui a bagnomaria
GRADAZIONE	40° VOL

Dave DeWitt, considerato il massimo esperto di un mondo fatto di migliaia di differenti varietà di peperoncino, ha accettato di firmare un nuovo prodotto della Grapperia “Il Montù” di Montù Beccaria realizzato in collaborazione con l'azienda biologica Nine del Lobo di Parma.

Nato da un'idea di un comune amico giornalista, Spirit of Habanero è un distillato che unisce l'aroma della malvasia al piccante e fruttato del principe dei peperoncini, l'habanero. L'incontro tra Riccardo Ottina, Presidente fondatore dell'Istituto Nazionale Grappa, dell'Istituto Grappa Lombarda e della Cantina Storica di Montù Beccaria, e Dave DeWitt, giornalista, cuoco e scrittore conosciuto in tutto il mondo, ha creato una grappa unica nel suo genere, modulata sui vari tipi di habanero utilizzati, tutti prodotti in Bellalavalle, nei pressi di Parma. Le prime due proposte sono una più secca, l'Habanero Hot Lemon, e una più fruttata, Habanero Madame Jeanette. In tutti i due i casi si possono cogliere le caratteristiche dei due prodotti utilizzati che si sommano senza annullarsi, contribuendo a creare una bevanda perfetta per gli amanti della grappa come per quelli del peperoncino.

Cantina Storica di Montù Beccaria srl

Via Marconi, 10 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italia

Tel. (+39) 0385 262252 - Fax (+39) 0385 262942

www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com

IL MONTÙ