



A **Caffé Perté Kft.** ismételt kihívást tűzött ki meghódítandó célként, hogy a Magyar Szállodaipar és ezáltal a fogyasztók számára elérhetőbbé tegye, az Olasz ízvilágot mely a teljesség igénye nélkül az alábbi portfólióban merül ki:

Olasz borok több tartományból, *Grappák* a Marzadro család fődzéből és végül, de nem utolsó sorban széles *Prosecco* válogatás.



Grappe Marzadro,
Distillatori per passione dal 1949.

M
MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949





casa dei Favari Prosecco millesimato D.O.C. Brut

Exkluzív megjelenés, mely méltán lehet egy nemzetközi minibár ékköve. Glera szőlőfajtából, mely DOC Prosecco termőterületen hozamkorlátozás mellett, augusztus végi szürettel Metodo Charmat-Martinotti technológiával készült. Jellegét tekintve aranyárga színét, könnyed tartós pezsgés, erős alma és fehér húsú gyümölcs illat virág jegyekkel kombinálva alkotja. Ízében friss, ropogós, kellemesen száraz harmóniával. Kiváló aperitif a könnyed előételekhez valamint minden halétel elmaradhatatlan kísérője!

Alkohol tartalom: 11 °% vol., űrmérték 0,375l

Szállodaszoba bekészítés Pertésitre:

Grappa válogatás a Marzadro ház szortimentjéből, impozáns megjelenés a praktikummal ötvözve. A display tartalma az alábbi 5 íz fajtánként 8 egységgel.

Judica, Le Diciotto Lune, Müller Thurgau, Teroldego és Marzadro 43.

Alkohol tartalom: 41 °% vol., űrmérték 0,04l

Judica

Klasszikus intenzív Grappa karakter a valódi trentinói párlatok szakértőinek. Judica különböző, ugyanakkor harmonikusan összeválogatott szőlőfajták desztillátuma, melyben a gazdag ízvilágú cuvée komplex jegyei dominálnak.

Müller Thurgau (Rizlingszilvány)

Zsenge fehér Müller Thurgau szőlőből készült párlat. Elegáns, édes érzetű lágy ízvilág, légies karakter.

Teroldego

Egy igen finom párlat a Rotaliana térségből származó szőlőből. Markáns, testes íze miatt könnyen felismerhető.

Marzadro 43

Grappa, mely minden cseppjében hordozza a Marzadro család szoros kapcsolatát Trentino tartományával. Egyedi blend eredménye mely 80% Teroldego, Marzemino és Merlot, 20%-ban pedig Chardonnay, Müller Thurgau és Moscato (Muskotály) szőlőfajtákat tartalmaz. Végeredményként összetéveszthetetlen íz és illat kimagasló elegyét kapjuk. A párlatot napjainkban is hagyományos vízfürdős-szakaszos lepárlással készítik. Majd 12 hónapig pihentetik.

Le Diciotto Lune

Az olasz lepárlás művészetének, kultúrájának emblemikus, magas minőségű hosszan érlelt desztillátuma. Különböző, a legjobb trentinói szőlőtőkéről származó szemek hagyományos párlata, minimum 18 hónapot tölt palackba kerülése előtt, cseresznye, kőris, tölgy és akác hordókban. Az idő múlásával a „fa”- Grappa együttese egy harmonikus testet és kerek ízvilágot alkot, melyet némi vaníliás karakterisztika egészít ki megismételhetetlenné.

