

DISTILLED

text Paolo Bini

UN SECOLO DI SUCCESSI

La grappa invecchiata "Cru Centenario" di Liquori Morelli
The 'Cru Centenario' aged grappa from Liquori Morelli

VALUE FOR MONEY

\$\$\$ \$

VOTE



L'AZIENDA

La Liquori Morelli fu fondata a Fosoli nel 1911 da Leonello Morelli, imprenditore con spiccate doti commerciali e di marketing "ante litteram". La creazione di una prima rete di vendita in Italia con prodotti di qualità dalle etichette accattivanti fu il primo passo verso il successo. Oggi, sotto la guida della VI generazione, succeduta di un'eccezionale al passo con i tempi. Liquori Morelli was founded in 1911 by Leonello Morelli, an outstanding talent for commerce and marketing. The creation of a sales network in Italy that sold quality, beautifully-presented products was the first step on the road to a success. Today, the fourth generation at the helm, tells the story of craftsmanship always in step with the times.

CATEGORIA

Grappa invecchiata, acquavite di vinaccia di uve italiane. Tr. Alc. 40%. Category: Aged grappa, pomace spirit made from Italian grapes. Tr. Alc. 40%.

RICONOSCIMENTI

Gold medal Maitingen International Spirits Award 2018, Gold medal Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2019, Gold medal Alambicco d'oro ANAG 2019. Awards: Gold medal Maitingen International Spirits Award 2018, Gold medal Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2019, Gold medal Alambicco d'oro ANAG 2019.



PERFUMES



BODY



WRAP



PERSISTENCE



BALANCE



NOTE ORGANOLETTICHE

Ambra luminosa che invita al senso con l'ampio abbraccio dei suoi aromi di pesca e agrumi su letto di fresca ginestra, mandorla, miele d'acacia, gianduia dal tocco vanigliato. Avvolgente ma delicatamente elegante al palato, ha lunga persistenza dai caldi ritorni speziati. Tasting Notes A luminous amber that reaches the tongue via extensive aromas of peach and orange, on a base of fresh Scotch broom, almonds, acacia honey and gianduia with a touch of vanilla. Bepaling but delicate and smooth on the palate, with a good length and a spicy aftertaste.

ABBINAMENTO

Da riflettere e relax con sigaro Garibaldi e con cioccolato fondente, anche aromatizzato all'arancia, 70% - 72%. Environment. To reflect and relax over with a Garibaldi cigar or a 70-72% chocolate fondente, perhaps flavoured with orange.

METODO DI PRODUZIONE

Distillazione con impianto discontinuo; elevamento iniziale per 12 mesi in botti grandi poi invecchiamento in botti da 225 l e affinamento in inox. Production Methods: Distillation in discontinuous-cycle stills. Elevation for 12 months in large barrels, aging in barrique, refinement in inox barrels.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

A 18°-20° servita in calice rasato con bevande di medie dimensioni. Serving Recommendations. Serve at 18°-20° in a flared glass. Medium-size serving.