



MASSENEZ

Schede tecniche



Massenez

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS

NOTE GENERALI

Tipologia Acquavite

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Pere Williams di origine francese

Produzione Le pere Williams al loro arrivo vengono messe in tini dalle pareti di vetro. I frutti formano presto una massa pastosa da dove ne deriva un succo zuccherato e profumato. La fermentazione dei frutti comincia dopo una o due giornate e dura da cinque a sei settimane. Il suo svolgimento deve essere attentamente sorvegliato. Successivamente inizia la distillazione negli alambicchi in rame.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

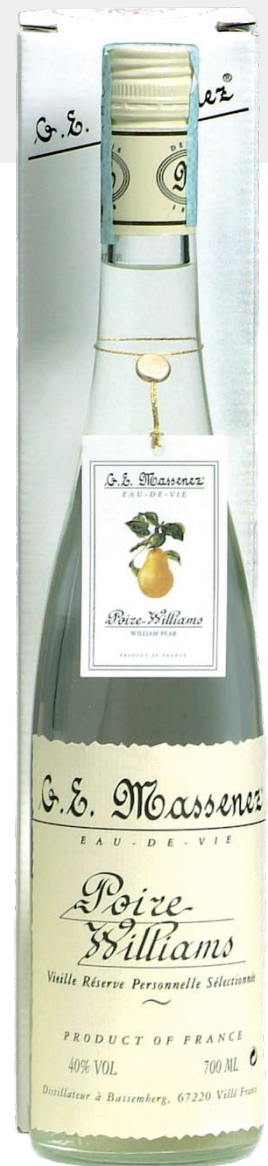
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Aroma particolarmente fruttato.

Sapore Riprende gli aromi percepiti a naso.

Finale Pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI PRODOTTI



Massenez

EAU DE VIE KIRSCH VIEUX

NOTE GENERALI

Tipologia Acquavite

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Ciliegie

Produzione Le ciliegie vengono messe in grandi tini per la fermentazione e lo zucchero che contengono si trasforma in alcool. Successivamente inizia la distillazione in alambicchi in rame.

Invecchiamento Dai 2 ai 3 anni prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

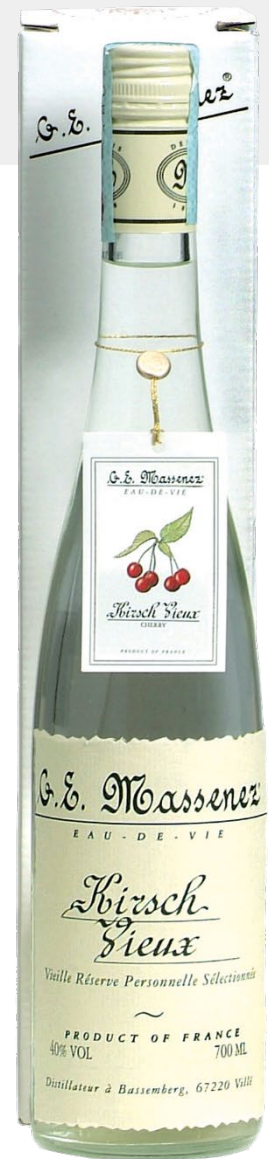
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Intense note di mandorla.

Sapore Potente ed equilibrato.

Finale Delicato e pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI PRODOTTI



Massenez

EAU DE VIE FRAMBOISE SAUVAGE

NOTE GENERALI

Tipologia Acquavite

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Lamponi selvatici

Produzione I lamponi selvatici vengono raccolti la mattina presto, alla rugiada, per poter dare alla grappa il suo incomparabile profumo. Dopo essere stati controllati, vengono messi in botti e macerano per parecchie settimane. In seguito inizia la distillazione in alambicchi in rame.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Aroma fini e sottile.

Sapore Delicati sentori di frutti rossi, fine ed equilibrato.

Finale Pungente e pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE
DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA
DEI DIVERSI PRODOTTI



Massenez

EAU DE VIE POIRE PRISONNIERE

NOTE GENERALI

Tipologia Acquavite

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Pere Williams

Produzione La bottiglia viene attaccata al pero in fiore e il frutto cresce all'interno del contenitore. Quando matura sia la pera che la bottiglia vengono delicatamente staccate. I frutti vengono messi in grandi tini per la fermentazione e lo zucchero che contengono si trasforma in alcool.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo La pera si rivela subito, è ben definito, sostenuto, fruttato e fresco.

Sapore La pera emerge su tutto regalando una grande freschezza. Si riescono a percepire note speziate e di liquirizia tipiche della pera Williams.

Finale Delicato e pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



DISTILLERIE
G. & J. MASSENEZ
1870

 ANNO DI FONDAZIONE | 1870

 MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA

 METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE
DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA
DEI DIVERSI PRODOTTI



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MERE GALLI
Spirits

powered by
 GRUPPO MERE GALLI

Massenez

MARC DE GEWÜRZTRAMINER

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Marc d'Alsace

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Vinacce di Gewürztraminer

Produzione Dopo un'accurata selezione, le vinacce vengono messe a fermentare. Successivamente inizia la distillazione in grandi tini.

Invecchiamento Dai 2 ai 3 anni prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Complesso e intrigante.

Sapore Morbida e rotonda.

Servizio Ideale come digestivo, può essere consumata in differenti maniere, come per esempio con un sorbetto al limone o abbinati a dolci più pastosi.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE
DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA
DEI DIVERSI PRODOTTI

