DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

… der Sommer kommt bestimmt!

Olia Tonic

Olia del Garda:

Grappa mit Einlage köstlicher Oliven nach einem alten Rezept vom Gardasee, das von Antonio De Carli überliefert wurde.
Die Familie Marzadro zollt ihm
mit diesem weltweit einzigartigen Likör ihren Tribut.
Nach dem alten Rezept werden die Oliven 40 bis 50 Tage lang zusammen mit Gewürzen wie Zimt, Nelken und Zitronenschale kalt in reinen weißen Marzadro-Grappa eingelegt.
Ein Aufguss, der die Aromen unserer Region zu einem bitteren, aber überraschend fruchtigen Extrakt vereint.

Vereint mit einem feinem Tonic Water auf Crushed Ice mit Orangenzeste ergibt Olia Tonic einen exquisiten nicht zu süßen sommerlichen Longdrink.

Rezeptur:
1 Glas gefüllt mit Crushed Ice
2 cl Olia del Garda
0,125 lt. Tonic Water
Orangenzeste
3 Oliven am Stick quer über's Glas gelegt.