

Coca Mariani

Le vin tonique Mariani à la Coca ,connu simplement comme Vin Mariani, un «vin tonifiant » qui a fait ses débuts en 1863 à BASTIA en CORSE et peu de temps après est devenu un succès Mondial.

Cette préparation est inventée par ANGELO MARIANI, un préparateur en pharmacie originaire de Corse où la première formule à base de Vin blanc Corse et de feuille de Coca est née. En 1868, ce dernier part à Paris et continue son travail avec du vin de Bordeaux et des feuilles de COCA qu'il cultive sur place à Neuilly Sur Seine. C'est là qu'Angelo Mariani crée la Société COCA MARIANI et produit le Vin Tonique.

Une délicieuse concoction qui fournit l'énergie nécessaire aux actrices, inventeurs et ouvriers...

Aujourd'hui le VIN TONIQUE MARIANI est fabriqué à partir de Vin blanc Corse et d'extrait de feuille de Coca de Bolivie.

Il se consomme en apéritif ou en digestif, pour certain frais avec ou sans glace.

Il est un véritable et délicieux Elixir pour toute sorte de Cocktails, le plus connus des Cocktails appelé « L'Elixir Royal » est à base de champagne frappé accompagné de vin tonique Mariani.



Le vin tonique Mariani à la Coca de Bolivie a partagé son goût et son savoir-faire légendaire.

Le vin tonique de Coca Mariani reproduit avec son récipient original contenant 50 cl, contient 16% d'alcool.

Il se Bonifie en Vieillissant ...