

Secolo Barrique Millesimata

Riserva Grappa Millésimé Barrique
60% vol.



WWSA 2020
Gold Medal



Alambicco d'Oro 2019
Gold Medal



Spirits Selection by
Concours Mondial de
Bruxelles 2019
Gold Medal

Rohstoffe

Trester

Reife

mindestens 18 Monate im französischen Barriquefass

Trinktemperatur

18°C

Für die Destillation in der Kupferanlage mit acht Destillierkolben wird nur ausgewählter und frischer Trester verwendet. Der vollmundige Grappa reift zunächst im Barriquefass und wird anschließend zu einem Alkoholgehalt von 60° «veredelt» um das intensive Bouquet aufzuwerten. Ein klarer Grappa mit intensiver Bernsteinfarbe und reich an aromatischem Geruch. Durch unzählige Grappa-Aromen, die sich auf elegante Weise mit den Essenzen des Eichenholzes verbunden haben, wird er majestätisch im Geschmack. Die Persistenz ist langanhaltend und äußerst angenehm.

Secolo Barrique Millesimata ist das Ergebnis einer langen Gärungszeit von über 18 Monaten in kostbaren und ausgewählten französischen Barriquefässern, gefolgt von einer weiteren Reifung in Edelstahltanks.

Aus der Verbindung des Grappas mit dem Holz entsteht ein Nektar von außergewöhnlicher Bernsteinfarbe, der eine beispiellose Weichheit und einzigartige Geruchsnuancen hervorhebt.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

