

I III RE – Ribolla gialla

Grappa Barrique
40% vol.

DOMENIS



Epulae 2022
Anfora Oro



Grappa Award 2022
Medaglia d'Oro



WWSA 2022
Gold Medal



Spirito Autoctono 2022
Ampolla d'Oro



Bibenda 2022
5 Grappoli



The WineHunter 2021
Rosso Award



Selection aus
Genussmagazin 2021
Top-Level Gold Medal



FIT 2021
Gold Medal

Rohstoffe

Trester der Ribolla Gialla

Reife

Mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Der Trester der Ribolla Gialla wird separat in einer diskontinuierlichen Kupferanlage mit acht Destillierapparaten mit Direktampf destilliert. Nach sorgfältigen Verkostungen werden die Lose ausgewählt, die zur Reife gelagert werden sollen. Es folgt eine sorgfältige Verfeinerung im Stahltank, damit sich der Grappa nach einem so wichtigen Durchgang stabilisieren kann. Bernsteinfarbener Grappa mit intensiven Holznoten, die die Nase umschmeicheln. Der Vanillegeschmack ist umhüllend und elegant. Der Nachgeschmack ist würzig, angenehm intensiv und lang anhaltend.

Ribolla Gialla, eine edle autochthone Rebsorte, die dank der Leidenschaft, Weisheit und Geduld unserer Brennmeister zu einem der unbestrittenen Könige unserer Produktion gekrönt wurde. Ein wertvolles Destillat von Bernsteinfarbe, gereift in Barrique, die der Nase intensive holzige Empfindungen verleihen. Umhüllend und elegant zeichnet es sich durch einen lang anhaltenden und würzigen Nachgeschmack aus.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

