

Secolo
 Junger Grappa
 60% vol.



**Falstaff Spirits
 Special 2021**
 89 Punkte



Spirito di Vite 2018
 Gran Menzione d'Argento

Rohstoffe

Trester

Reife

-

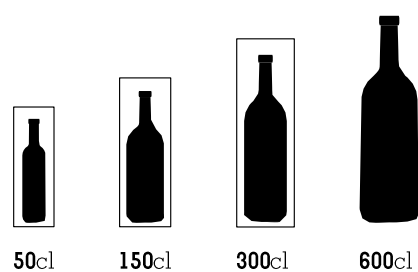
Trinktemperatur

18°C

Der frische, fermentierte Trester stammt von ausgewählten Lieferanten. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben mit acht Kupferkesseln. Bei Niedertemperatur (etwas mehr als 100 °) wird der Dampf an der Basis des Destillierkolbens direkt eingeleitet, wodurch die Extraktion von flüchtigen Komponenten aus der Trestermasse ermöglicht wird, ohne sie und ihre aromatischen Bestandteile zu beschädigen. Der Trester der weißen Trauben verhilft diesem Grappa zu einer starken, aromatischen Persönlichkeit, während der Trester der roten Trauben für eine unverwechselbare Rundheit und Harmonie sorgt. Trotz des beachtlichen Alkoholgehalts (60°), hebt dieser Grappa mit einer unglaublichen Weichheit deutlich das typische Aroma hervor, wobei er seine elegante Balance behält und angenehm lange am Gaumen verweilt.

Anlässlich des hundertjährigen Jubiläums unseres Unternehmens haben wir diesen feinen und ausgewogenen Grappa mit kräftigem Charakter entwickelt. Sehr aromatisch und dennoch rund, überrascht er mit unendlich vielen Geschmacksnoten. Ein Grappa, der sich in Momenten der Ruhe durch sein Bouquet von tausenden Aromen langsam - zunächst in der Nase - dann am Gaumen entwickelt.

Abfüllgrößen und Verpackung



Einzelne Verpackung
 Paket mit 10 einzelnen Ampullen
 (mit jeweils 5 ml)
 In einer Packung von 10 Päckchen
 (50 cl insgesamt)

