

I III RE - Refosco

Grappa Barrique

40% vol.



**Falstaff Spirits
Special 2022**
92 Punkte



The WineHunter 2022
Rosso Award



FIT 2021
Gran Gold Medal



Bibenda 2021
5 Grappoli



Alambicco d'Oro 2021
Il Vestito della Grappa
& Silver Medal



**Spirits Selection by
CMB 2020**
Silver Medal

Rohstoffe

Trester aus der Refosco-Rebe

Reife

Mindestens 12 Monate in französischen
Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Der frische Trester der Refosco-Rebe wird separat gelagert und verarbeitet. Die Destillation erfolgt in einer diskontinuierlichen Kupferanlage mit acht Destillierapparaten und Direktampf. Die vollständige Reifung in kleinen Fässern ermöglicht die langsame und tiefe Extraktion der tertiären Aromen des Holzes, was die destillierte Ausgewogenheit und den extremen Duft charakterisiert. Bernsteinfarbener Grappa mit sanften Vanillearomen, die die Nase umschmeicheln. Der Geschmack wird als Hinweis auf samtige Holzessenzen wahrgenommen. Der Nachgeschmack ist intensiv, lang anhaltend und angenehm würzig.

Refosco, eine edle autochthone Rebe, die dank der Leidenschaft, Weisheit und Geduld unserer Brennmeister zu einem der unbestrittenen Könige unserer Produktion gekrönt wurde. Die lange Lagerung in Barrique ermöglicht diesem wertvollen Destillat, seine Struktur mit angenehmen Vanillenoten zu verfeinern. Intensiv, persistent und angenehm würzig.



Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

