

Grappa 45°

Junger Grappa
45% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

-

Trinktemperatur

18°C

Die frischen, fermentierten Trester aus roten und weißen Rebsorten stammen von ausgewählten Lieferanten. Sie werden mit einer vorsichtigen Abdeckung der Silage luftdicht konserviert, wodurch ein günstiges Gärklima aufrechterhalten und eine perfekte Konservierung für ein einige Monate gewährleistet wird.

Durch den besonnenen Abschnitt des Vorlaufs (Testa) vom Nachlauf (Coda) durch unseren Brennmeister wird das „Herz“ des Destillats gewonnen. Makellos und ausgewogen weist es einen Alkoholgehalt von etwa 75° auf. Die „Transformation“ zum endgültigen Alkoholgehalt erfolgt durch die Verdünnung mit Wasser und Kaltfiltrierung bei einer Temperatur, bei der die fruchtige Komponente garantiert bewahrt bleibt.

Farblos und kristallklar, intensiv und aromatisch in der Nase, harmonisch im Geschmack, mit einem langen und angenehmen Abgang.

Ein Grappa, den eine großzügige aromatische Intensität auszeichnet, dank seiner Aromen, die während des Destillationsprozesses in unseren Kupferkesseln erhalten bleiben. Der Geschmack ist harmonisch und intensiv mit einer langen und angenehmen Persistenz.

Abfüllgrößen und Verpackung

100cl

