

Grappa di Verduzzo

Junger Grappa
38% vol.

Rohstoffe

Verduzzo-Trester

Reife

-

Trinktemperatur

18°C

Der Verduzzo-Trester wird direkt und frisch nach der Lese von ausgewählten Lieferanten bezogen. Seine alkoholische Gärung erfolgt nach der Trennung vom Most direkt im Silo. In dieser entscheidenden Phase ist es sehr wichtig, dass er mit einer vorsichtigen Abdeckung der Silage luftdicht konserviert wird, damit ein günstiges Klima für die Hefen, welche für die Gärung verantwortlich sind, entstehen kann. Die Destillation erfolgt mit Direktampf im diskontinuierlichen Brennkolben mit acht Kupferkesseln. Der besonnene Abschnitt des Vorlaufs (Testa) vom Nachlauf (Coda) kann nur von einem erfahrenen Brennmeister, der den Rohstoff, welcher sich während der Konservierung Tag für Tag weiterentwickelt, genauestens kennt, durchgeführt werden. Farbloser, sauberer und kristallklarer Grappa. In der Nase ein aufrichtiger und wohlriechender Anklang von Duftnoten. Angenehm lang anhaltender Geschmack. Der Verduzzo-Trester verleiht dem Destillat einen intensiven und komplexen Aromagehalt.

Grappa aus einer einzigen Rebsorte, die auf der ganzen Welt bekannt ist. Die ursprünglichen Duftnoten kehren im Destillat zurück, welches mühelos den Geschmack wahrer Kenner trifft. Ideal für Liebhaber eines ehrlichen Grappas, die sich mit weniger perfekten Produkten nicht zufriedengeben. Dieses Destillat passt zu jedem Zeitpunkt – zu jeder Gelegenheit. Destillierkunst für jeden Moment.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

