

## Neri Schioppettino

Junger Grappa  
40% vol.



**ISW 2023**  
Gold Award



**WWSA 2021**  
Silver Medal



**Alambicco d'Oro 2020**  
Silver Medal



**ITA 2020**  
Bronze Award



**Falstaff 2019**  
91 Punkte  
Tasting 2019



**Spirito di Vite 2018**  
Gran Menzione di Bronzo

### Rohstoffe

Trester aus der Schioppettino-Traube

### Reife

-

### Trinktemperatur

18°C

Die alkoholische Gärung der Schioppettino-Trester erfolgt im Most, also beim Winzer. Wir destillieren mit Direktampf in der diskontinuierlichen Anlage mit acht Kupferkesseln.

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 (40°) erfolgt durch Verdünnung mit Wasser und Kaltfiltrierung, bei einer Temperatur, bei der die fruchtige Komponente garantiert bewahrt bleibt. Farbloser, sauberer und kristallklarer Grappa. In der Nase ein aufrichtiger und wohlriechender Anklang eleganter Duftnoten.

Der Geschmack ist optimal ausgewogen und lang anhaltend. Die Trester aus roten Trauben und ihre besondere alkoholische Gärung schaffen ein Destillat, welches durch ein rundes und ausgewogenes Bouquet geprägt ist.

Die würzigen Noten sind voll wahrnehmbar, genau wie die vielfältigen Aromen und Düfte.

Ein Destillat für alle, die Wert auf traditionellen Geschmack legen, ohne dabei die Möglichkeit zu verpassen, sich der Welt der hochwertigen Spirituosen zu nähern.

### Abfüllgrößen und Verpackung



70cl



70cl

