

Grappa di Garganega

Trauben: Destillation von Trester aus der Garganega-Traube

Grappa di Corvina

Trauben: Destillation von Trester aus Corvina-Traube

Grappa di Syrah

Trauben: Destillation von Trester aus Syrah-Trauben

Produktionsgebiet: Lazise (Verona - Italien)

Destillation: Nach der manuellen Methode der mehrfach ununterbrochenen Destillation unter direktem Feuer mit völlig bedecktem Trester im Kupferkessel. Die älteste und traditionellste Herstellungsmethode garantiert aufgrund der langen Destillationszeit und der hohen Temperatur eine unerreichte Verarbeitungsqualität und eine optimale Trennung des Destillates. Auf diese Weise erhalten Sie einen Grappa mit unnachahmlichen Aromen. Das Verfahren ist langsam und schwierig, aber nur ausgewählte Rohstoffe und die Kunst dieser Brennerei können das Profil des jungen Destillates formen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Verarbeitungsmethode zusammen mit geringen Mengen an frischen Weintrauben, die bei jedem Kochvorgang mitverarbeitet werden, ermöglicht den vollen und kräftigen Übergang zum Grappa. Mit all seinen charakteristischen und aromatischen Geschmacksrichtungen des ursprünglichen Weines Destilliert aus dem starken und unnachahmlichen Charakter der sich wiederfindet, sei es in dem feinsten Duft, intensiv und rein, die das komplexe Bouquet so lebendig machen. Sowie diejenigen kräftigen Aromen, die einen echten traditionellen Grappa ausmachen, mit einer natürlichen Weichheit.

Material der Gärtanks für Garganega und Corvina: Edelstahl

Material der Gärtanks für Syrah: Barrique aus französischer Eiche

Alkoholgehalt: 40% Vol.

Trinktemperatur: 14-18°C

