

GRAPPA CÀ DEL MAGRO

AUS BIANCO DI CUSTOZA - TRESTERN



Rebsorten Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello, Cortese und Incrocio Manzoni.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Trestern kommen von der Traubenernte des Weinbergs Cà del Magro, mit 30 Jahre alten Rebstöcken, auf den lieblichen Hügeln von Custoza, im Süden des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Der Hügel mit 8 Hektar Rebfläche liegt auf 100/150 Meter ü.d.M.. Der ursprüngliche, moränische Boden setzt sich aus Kalk, Lehm und Kies zusammen.

Reberziehung Pergola Veronese und Guyot mit einem Ertrag von 2 Kg pro Rebstock.

Destillation Es wird mit der diskontinuierlichen Methode, direkt über dem Feuer, mit Untertauchen des Destillierkolbens aus Kupfer, gebrannt. Es ist die älteste Methode und die einzige die garantiert, dank der langen Zeit der Destillation und der gleichbleibenden Temperatur während des Brennens, dass die optimale Trennung von Kopf und Schwanz vom Herzen des Destillats gewährleistet ist. Nur so erhält man eine Grappa nach alter Tradition. Diese langsame und schwierige Methode, vereint mit einem hochwertigen Ausgangsprodukt, ist die Kunst des Brennens, und die Garantie für ein einzigartiges Destillat, das die ursprünglichen Aromen der Trauben bewahrt. Anschließend lagert die Grappa in Stahl tanks.

Sensorische Beschreibung Die Grappa präsentiert sich klar und hell, der Duft erinnert an weiße Blüten mit einem zarten, süßlichen Touch. Am Gaumen kommen Aromen von Zitrusfrüchten und gelben, reifen Früchten hinzu, die sich zu einem warmen, seidigen Bukett vereinen.

Alkohol 40%.

Harmonie mit Speisen Schokolade, Kaffee, Zigarren und leckeren Cocktails.


500 ml