

GRAPPA NOTTE A SAN MARTINO

GRAPPA DI MERLOT

Handwerkliche Wasserdampfdestillation in kleinen Kesseln. Der Geschmack tendiert zu weich und raffiniert.

Es wird aus getrocknetem Traubentrester gewonnen und hat ein klares und kristallines Aussehen. In der Nase sind Aromen von getrockneten Trauben, reifen Früchten und Zitrusfrüchten zu spüren. Im Mund ist er süß, rund, weich und anhaltend mit einem Hauch von Trockenfrüchten, das Kaloriengefühl, das er hinterlässt, ist angenehm.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Grappa di Merlot

DESTILLATIONSGEFÄSS

In Edelstahlbehältern

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Erzeugt aus Trockenbeeren-Trester ist diese Grappa rein und kristallklar. In der Nase entfaltet sie Noten von getrockneten Trauben, reifem Obst und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen ist sie süß, rund, weich und lang anhaltend, mit Noten von gedörretem Obst, und hinterlässt einen angenehm warmen Eindruck.

CHEMISCHE ANALYSE

Alkoholgehalt: 45 Vol.%

DESTILLATIONSMETHODE

Diskontinuierlich

DESTILLATIONSGEFÄSS

kleine Kupferkessel

DISTILLATION TEMPERATURE

110°C in water vapour

DESTILLATIONSTEMPERATUR

110° im Wasserdampf

