

## **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

HERGESTELLT IN ITALIEN

