



## Grappa Pinot Nero Stravecchia-Corta

<b>Herkunft</b>	Italien, Tretin
<b>Produzent</b>	Villa de Varda
<b>Ausbau</b>	Barriques
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Nero
<b>Grösse</b>	70 cl
<b>Artikelnummer</b>	80324600

### **Bemerkungen**

Die Trauben: 100% Pinot Nero, mit frischem und gesundem Traubentrester, der sanft gepresst, reich und saftig ist und in Valle di Cembra, Valle dei Laghi und Piana Rotaliana geerntet wurde. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Verfahren in speziellen exklusiven Kupferkesseln. Nach dem Entfernen des Vor- und Nachlaufs (Kopf und Schwanz) ist nur der reinste Teil des Destillats erhalten, "das Herz". Der Destillationsprozess geschieht sehr langsam, um die richtige Verdunstung und anschliessende Kondensation der flüchtigen Bestandteile optimal zu ermöglichen, was für die Entwicklung der Düfte und Aromen des Grappas verantwortlich sind. Alterung: In die Dunkelheit von unseren Kellern und in konstanter Temperatur reift der Grappa während mindestens 5 Jahren in französischen Fässer aus kostbaren Hölzern von 225 Liter Barriques, medium&nbsp;&nbsp;&nbsp;getoasted. Die besten Jahrgänge werden dann zu einem harmonischen Grappa geformt. Die Alterung wird offiziell staatlich beglaubigt.

### **Degustationsnotizen**

Das Auge: Intensives Gold-Gelb, sauber und klar. Die Nase: Strahlend, gross, rund, voll, sehr ausgewogen, unverfälscht, sauber, gut mit fruchtigen Noten von Sauerkirschen, Johannisbeeren, Himbeeren und reife rote Frucht mit Noten von Kakao, geröstete Mandeln, Pistazien, Walnuss, Kaffee, Vanille und Blüten. Der Geschmack: Eine grosse

Weichheit und Eleganz, rundes, intensives, lange anhaltendes,  
reiches, ausgewogenes, samtiges, aromatisches Bouquet.