



## Grappa di Nebbiolo

Der Grappa Di Nebbiolo Triacca wird aus dem Trester der leicht getrockneten Trauben unserer Rebsorte Nebbiolo hergestellt und ist unserem Onkel Geni gewidmet, der mit seiner Weisheit und Erfahrung zwei Generationen lang in unserem Familienbetrieb tätig war.

— **WEINMARKE**

La Gatta

— **ROHSTOFF**

Frisch gepresster Nebbiolo-Trester, im Weinberg getrocknet für die Produktion des Prestigio

— **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
Gemeinden: Tirano und Bianzone

— **TRAUBE**

Nebbiolo

— **ERTRAG**

8%, das heißt 8 Liter Grappa pro 100 kg Trester

— **VERFAHREN**

Der frisch gepresste Trester wird auf 65 °C erhitzt, um den Alkohol zu verdampfen, nicht aber das Wasser. Nach dem Abkühlen entsteht eine Flüssigkeit mit hohem Alkoholgehalt, die dann erneut destilliert wird und dann mit entmineralisiertem Wasser auf 42° verdünnt wird

— **REIFUNG**

In Edelstahlfässern für 12 Monate und in Flasche für 3 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

45% Vol.

— **LAGERFÄHIGKEIT**

Unbegrenzt

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Kristallklare Farbe; im Geruch sind Noten von Gewürzen und getrockneten Pilzen wahrnehmbar; im Mund zeigt sich ein reiner, delikater Körper mit leichten Noten von gelben Pflaumen

— **FARBE**

Kristallklar

— **PASSEND ZU**

Ideal nach jedem Essen

— **SERVIERTEMPERATUR**

Leicht gekühlt

— **FORMAT**

50cl