



Grappa di Vino Nobile

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**

Santavenere

— **ROHSTOFF**

Frisch gepresster Traubentrester

— **ANBAUGEBIET**

Region: Toskana
Provinz: Siena
Gemeinde: Montepulciano
Weingut: Santavenere

— **TRAUBE**

Sangiovese

— **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 mit entmineralisiertem Wasser auf 42° verdünnt wird

— **REIFUNG**

In Edelstahlfässern für 5 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

42% Vol.

— **LAGERFÄHIGKEIT**

Unbegrenzt

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Kristallklar, sowohl in der Transparenz als auch im Farbton; intensiv und tiefgründig, reich an fruchtigen Noten; harmonisch und einhüllend am Gaumen, ohne Schärfe, sehr anhaltend und von guter Komplexität

— **FARBE**

Kristallklar

— **PASSEND ZU**

Ideal nach jedem Essen

— **SERVIERTEMPERATUR**

Leicht gekühlt

— **FORMAT**

50cl