

GRAPPA DI CABERNET

Grappa monovitigno aus der Destillierung der Cabernet Trester. Der Trester wird vom Most durch leichte Pressung entfernt. Triefend wird er zur Destillierung gebracht um die Primäraromen der Trauben voll zu erhalten.

Die Destillierung erfolgt alten Regeln des Venetos zufolge mit kleinen Heizkesseln, die unter ständiger Aufsicht der Destilliermeister stehen.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Weiß, glasklar.

Bouquet: äußerst sauber und elegant.

Geschmack: nicht aggressiv, raffiniert wegen seiner Weichheit.

Serviervorschlag

Wie jeder junge Grappa, soll auch dieser frisch bei einer Temperatur von 10°C aus kleinen tulpenförmigen Gläsern getrunken werden. Als ausgezeichneter Verdauungsschnaps lädt er zu gemütlichen und gelungenen Abenden mit Freunden ein.

Alkoholgehalt: 42% vol.

Trinktemperatur: 10°C

Verfügbar: 0,50 lit. Flasche



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

www.boscodelmerlo.it