

Blanc Ribolla gialla Riserva

Riserva Grappa
40% vol.



Alambicco d'Oro 2023
Silver Medal



Falstaff 2023
93 Punkte

Rohstoffe

Trester der Ribolla gialla

Reife

18 Monate in antiken Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Der Trester der Rebsorte Ribolla Gialla wird ab der Erntezeit der Trauben frisch abgeholt und separat gelagert. Die Destillation erfolgt in einer diskontinuierlichen Anlage mit acht Destillierkolben aus Kupfer mit direktem Dampf, danach erfolgt die Reifung für 18 Monate in alten Eichenfässern. Diese Art von Holzfässern begünstigt während der Extraktion der Aromen die natürliche Wirkung des Sauerstoffs durch die Fassdauben. Dies verwandelt ein Destillat mit vielen aromatischen Spitzen in einen abgerundeten und eleganten Brantwein. Es folgt stets eine sorgfältige Verfeinerung von mindestens 6 Monaten in Edelstahltanks, die es dem Grappa ermöglicht, sich nach einer so wichtigen Passage „zu entfalten“. Leicht bernsteinfarben, mit einer angenehmen Intensität und olfaktorischer Finesse, die in einem eleganten, anhaltenden und harmonischen Abgang gipfelt.

Ein Grappa aus Trester der autochthonen Rebsorte Ribolla Gialla, der 18 Monate in alten Eichenfässern gereift ist. Ideal zum Abschluss jeder Mahlzeit und zugleich ein optimaler Begleiter für die Meditation. Die schön anmutende Bernsteinfarbe lässt den abgerundeten Geschmack bereits erahnen.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl



70cl

