

I III RE - Schioppettino

Grappa Barrique

40% vol.



Bibenda 2025
5 grappoli



WWSA 2022
Gold Medal



IWSC 2023
Silver Medal



Falstaff Spirits
Special 2021
92 Punkte



Mediterraneo Packaging 2021
Premio Mediterraneo
Packaging



Vitaly Design Int'l
Packaging Competition 2020
Etichetta d'Argento

Rohstoffe

Trester der Schioppettino-Rebe

Reife

Mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Der Trester der Schioppettino-Rebe wird frisch von ausgewählten Lieferanten geerntet und separat gelagert und verarbeitet. Die Destillation erfolgt in einer diskontinuierlichen Kupferanlage mit acht Destillierapparaten mit Direktampf. Es folgt eine sorgfältige Auswahl der Lose, die sich zur Reifung eignen und dann in kleinen Fässern gelagert werden. Die «Umwandlung» des Destillats erfolgt mit 40° Alkohol, um seine Feinheit zu betonen. Bernsteinfarbener Grappa mit feinen Empfindungen von Holzessenzen, die die Nase umschmeicheln. Sanfte und intensive Vanillenoten am Gaumen. Der Nachgeschmack exotischer Früchte ist angenehm, intensiv und lang anhaltend.

Schioppettino, eine edle und autochthone Rebsorte, die dank der Leidenschaft, Weisheit und Geduld unserer Brennmeister zu einem der unbestrittenen Könige unserer Produktion gekrönt wurde. Wertvolles Destillat, das entfernte Geschichten erzählt, die in der Stille des Fasskellers zu hören sind. Intensives und sanftes Vanillegefühl am Gaumen, mit einem gerösteten, intensiven und lang anhaltenden Nachgeschmack.



Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

