



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## GRAPPA DI VINO NOBILE



<b>Herkunft</b>	Weingut Santavenere
<b>Anbaugbiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Montepulciano
<b>Rebsorte</b>	Sangiovese
<b>Rohstoff</b>	Frisch abgepresster Weintrester von Sangiovese-Trauben
<b>Ertrag</b>	8%, d.h. 8 Liter Grappa aus 100 kg Weintrester
<b>Alkoholgehalt</b>	42 vol %
<b>Ausschanktemperatur</b>	Leicht abgekühlt
<b>Haltbarkeit</b>	Ewig
<b>Verfahren</b>	Der Weintrester wird bis auf 65° erwärmt, damit der Alkohol, jedoch nicht das Wasser, zum Verdampfen kommt. Dann folgt die Abkühlung des Alkoholdampfs. Es entsteht eine Flüssigkeit von ca. 78% Alkohol, die ein zweites Mal destilliert wird und anschliessend mit destilliertem Wasser bis auf 42% verdünnt wird.
<b>Ausbau</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Charakter</b>	Kristallklar, in der Transparenz wie im Farbton; intensiv und tiefgründig, mit einem Bouquet reich an Fruchtnoten; der Schluck fließt harmonisch und umhüllend, ohne Kanten, sehr persistent und reichhaltig.
<b>Gastronomie</b>	Nach einem guten Essen als krönender Abschluss!
<b>Format</b>	50 cl

Ein echter Toscaner aus unserem Weingut Santavenere in Montepulciano. Der frisch abgepresste Weintrester wird auf 65°C erwärmt, damit der Alkohol, aber nicht das Wasser verdampfen kann. Durch die Abkühlung entsteht eine hochprozentige Flüssigkeit, die mit destilliertem Wasser auf 42% verdünnt wird.

Nach fünfmonatigem Ausbau im Chromstahlfass ist ein kristallklarer, intensiver und tiefgründiger Grappa herangereift, reich an Fruchtnoten, harmonisch und umhüllend. Trinktemperatur 10 bis 12°C.