



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

GRAPPA DI VINO NOBILE



Herkunft	Weingut Santavenere
Anbaugbiet	Region: Toscana / Provinz: Montepulciano
Rebsorte	Sangiovese
Rohstoff	Frisch abgepresster Weintrester von Sangiovese-Trauben
Ertrag	8%, d.h. 8 Liter Grappa aus 100 kg Weintrester
Alkoholgehalt	42 vol %
Ausschanktemperatur	Leicht abgekühlt
Haltbarkeit	Ewig
Verfahren	Der Weintrester wird bis auf 65° aufgewärmt, 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.
Ausbau	5 Monate im Stahltank
Charakter	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.
Gastronomie	Nach einem guten Essen als krönender Abschluss!
Format	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.