



GRAPPA DI BAROLO, 50 VOL. %

Distilleria Castelli, Piemont



Klare und intensive Grappa, harmonisch im Ausdruck und gute Balance mit ausdrucksvollem Geschmack von vollgereiften Trauben und mit langem Abgang.

Dieser Grappa wird aus dem Trester, d.h. der Traubenschalen, die nach der Mostvergärung übrigbleiben, gewonnen. Gewonnen aus dem Trester der Nebbiolo- Traube von piemontesischen Spitzenlagen. Ein trockener, kräftiger Grappa mit einem sortentypischen Bukett und dem Duft frischer Waldfrüchte.

Land / Region: Italien / Piemonte

Traubensorte: Nebbiolo

Alkohol in %: 50

Böden: Ton-Kalk

Vinifikation / Ausbau: Edelstahl

Flaschen-Verschluss: Natur-Griffkorken (Spirituosen)

Servicetemperatur: 14 bis 17 Grad



DISTILLERIA CASTELLI