



# GRAPPA DI PROSECCO, 40 VOL. %

Azienda Agricola Gregoletto, Veneto

Blumige, parfümierte und aromatische Fruchtnase und ein weicher und samtiger Geschmack.

Hergestellt aus dem Trester unserer hocharomatischen Prosecco-Trauben und destilliert in einem originalen, handwerklich hergestellten Destillierkolben aus Kupfer. Die frischen Trester bilden den Rohstoff, die durch das sanfte Pressen der Glera-Trauben gewonnen werden, die aus den eigenen Weinbergen in den Hügeln von Miane, San Pietro di Feletto und Refrontolo stammen. Unmittelbar nach dem Pressen der Trauben werden die Trester zur langsamen Destillation in die Brennblase geleitet.



|                      |   |
|----------------------|---|
| Land / Region:       | Italien / Veneto  |
| Farbe:               | Weiss   |
| Traubensorte:        | Glera (Prosecco-Traube)   |
| Alkohol in %:        | 40  |
| Böden:               | Ton-Kalk  |
| Bewirtschaftung:     | Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan |
| Flaschen-Verschluss: | Natur-Griffkorken (Spirituosen)   |
| Servicetemperatur:   | 11 bis 14 Grad  |



# AZIENDA AGRICOLA GREGOLETTO



**Giovanni Gregoletto gehört zu den schrägsten Winzerpersönlichkeiten, die man im Proseccogebiet antreffen kann. Neben Wein macht er auch Bier, Kunst und schreibt Bücher. Seine Weine sind echte Terroirtropfen, wie man sie in der Region selten findet.**

Giovanni Gregoletto ist nicht nur Winzer, sondern auch Künstler, Kurator, Bierbrauer und Buchautor und eine der schrägsten Winzerpersönlichkeiten, die man in der Proseccowelt antreffen kann. Ein Besuch bei Giovanni startet meist auf dem Weingut und endet in einer umfunktionierten Fabrikhalle beim Dörfchen Fontina, wo Giovanni das «Birra di Fontina» braut, allerlei Kunst ausstellt und kreiert. Genauso einzigartig wie Giovanni selbst sind dann die Weine der Familie Gregoletto. Im Rebberg orientiert sich das Prosecco-Urgestein an den biodynamischen Methoden nach Steiner, im Keller übt man sich in Verzicht, so wie wir von Rebwein es gerne haben. Eine der Speerspitzen des Gutes ist der «Sui Leviti», ein Prosecco mit zweiter Gärung auf der Flasche, der die Gleratraube so pur wie nur möglich in Szene setzt. Ein echter Ur-Prosecco, der in der italienischen Gastronomie viele Liebhaber hat und auch hierzulande immer mehr Verbreitung findet.