

AVIGNONESI

GRAPPA DA VINACCE DI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2017

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farblos und kristallin offenbart der Avignonesi Grappa di Vino Nobile einen auffälligen Reichtum an Alkohol, der ein intensives Aroma von Blumen und Früchten mit sich bringt. Angenehmer Duft von Veilchen und Stiefmütterchen, Lakritz und Tabak. Das Bouquet ist komplex, breit und anhaltend. Es zeigt exquisite Eleganz und reiches Aroma. Ausgezeichnete Balance zwischen Geschmeidigkeit und Geschmack von Alkohol. Der Abgang ist angenehm und anhaltend.

DESTILLATION

Aus dem fermentierten Trester des Sangiovese destilliert, der zur Herstellung des Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano verwendet wird.

Der Trester erreicht die Brennerei Nannoni aus Paganico in der Toskana nur wenige Stunden nach dem Abfüllen, wenn er noch weinrot und reich an Sangiovese-Aromen ist.

Die Destillation findet unmittelbar danach statt und wird von der Meister Brandweinbrennerin Priscilla Occhipinti geleitet, die eine handgemachte Dampfmaschine mit diskontinuierlichem Zyklus verwendet.

Am Ende jeder Destillation werden Kopf und Schwanz (erster und letzter Teil des destillierten Grappas) von Hand entfernt, wobei das einzige Ziel darin besteht, ein hervorragendes Produkt zu erzielen.

Am Ende des Destillationsprozesses wird dem jungen Grappa mit seinen reichen und komplexen Gerüchen destilliertes Wasser zugesetzt, um den genauen gewünschten Alkoholgehalt zu erhalten.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE

Mindestens 6 Monate.

ALKOHOL

42%

