

# AVIGNONESI

## GRAPPA RISERVA DA VINACCE DI VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mit seiner kristallklaren, goldenen Farbe hat dieser elegante Grappa ein überraschend komplexes Aroma: Ein Hauch von Holz, Vanille und Gewürzen vermischt sich mit dem zarten Duft von Trauben, die auf den Rosten der Vinsantaia getrocknet werden. Mit seinem ausgewogenen und weichen Geschmack ist dieser Grappa ein intensiver Genuss und erklärt, warum dieses Destillat den Beinamen „Meditations-Grappa“ trägt, um allein getrunken und genossen zu werden. Der typisch toskanische „After Dinner Drink“.

### DESTILLATION

Dies ist ein Grappa, der ausschließlich aus dem frischen Trester der für die Vin Santo-Produktion bestimmten getrockneten Trauben hergestellt wird.

Er erreicht die Brennerei Nannoni aus Paganico in der Toskana immer noch reich an Zucker und frei von jeglichen Verunreinigungen. Er wird sofort unter Einbringung spezifischer Hefen fermentiert. Am Ende der Fermentationsperiode fährt der Destillierer mit der Destillation fort.

Die Destillation wird von Meister Brandweinbrennerin Priscilla Occhipinti persönlich betreut, die für den Prozess eine von Hand gefertigte, mit Dampf betriebene Maschine verwendet.

Das Entfernen von Kopf und Schwanz (erster und letzter Teil des neuen Grappas) erfolgt nach jedem Destillationszyklus von Hand. Das Ziel ist ein hervorragendes Produkt zu erhalten. Am Ende der Destillation ruht der junge Grappa mit seinen reichen Aromen mindestens 18 Monate in französischen Barriques der dritten Generation. Wir verwenden Barriques der 3. Generation, damit der Grappa atmen kann, aber seine delikaten Aromen nicht mit dem Duft von Holz überwältigt werden.

Wenn die sensorischen Tests von Priscilla ergeben, dass der Grappa abgefüllt werden kann, wird destilliertes Wasser hinzugefügt, um den Aquavit auf den genauen Alkoholgehalt zu bringen.

### VERFEINERUNG IN DER FLASCHE

Mindestens 1 Jahr.

### ALKOHOL

42%.

