

GRAPPA CAMPO DEL DRAGO

CHF 79.50 **inkl. MwSt.**

Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l.

Region: Toscana (Montalcino) / Italien
Kategorie: Grappa
Alkohol: % vol.
Flaschengrösse: 50 cl
Gebiet: Toscana
Traube: **Sangiovese**
Ausbau: französischen Eichenfässern

SKU: I040700.050-1
Kategorien: Grappa, Italien, Spirituosen, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Grappa del Drago wird aus dem Trester der Sangiovese-Trauben des Brunello aus der Einzellage Campo del Drago destilliert. Er hat eine intensive Bernsteinfarbe und duftet nach Vanille, schwarzer Lakritze und Tabakblättern. Am Gaumen ist er geschmeidig, weich und intensiv mit einem Hauch von Süße. Aromatische Vanille und Tabakblätter verleihen dem Nachgeschmack einen harmonischen Charakter.

Destillation:
Der frische Trester wird in sauerstofffreier Umgebung an Giovi, einen sizilianischen Handwerker, geschickt. Der Grappa wird nach der traditionellen Methode in einem einzigen Destillierkolben gebrannt. Die langsame und schrittweise Extraktion gewährleistet, dass die besten Eigenschaften der Trauben erhalten bleiben.

Reifung:
5 Jahre in französischen Eichenfässern, in denen zuvor der Brunello di Montalcino Campo del Drago gereift ist.