

GRAPPA DI ALEATICO



TECHNISCHE INFORMATIONEN

	Name	Grappa
	Typologie	Grappa
	Rebsorte	Aleatico-Trester
	Flaschenformat	0,5 l

	Alkoholgehalt	42% Bd.
	Weinbereitung und Verfeinerung	Diskontinuierliche Destille
	Serviertemperatur	8-12°C

BESCHREIBUNG

Der Grappa di Aleatico von Tenuta delle Ripalte wird aus frischem Trester der Aleatico hergestellt, einer für Elba typischen aromatischen roten Rebsorte. Nach dem Pressen der Trauben zur Herstellung von Passito-Wein wird der noch immer duftende und gehaltvolle Trester zur Destillation geschickt. Dieser Prozess, der der Meisterschaft von Vittorio Capovilla und seiner renommierten Brennerei anvertraut ist, ermöglicht es uns, einen Grappa mit ungewöhnlichen Eigenschaften zu erhalten.

DESTILLATION

Dieser Grappa wird handwerklich in einer diskontinuierlichen Wasserbaddestille destilliert und aus frischem Aleatico-Trester hergestellt, der aufgrund seines aromatischen Reichtums ausgewählt wurde. Durch den langsamen und kontrollierten Destillationsprozess können die sortentypischen Eigenschaften der Rebe optimal extrahiert werden.

VERFEINERUNG

Um die Reinheit und Intensität der Aromen zu bewahren, wird der Grappa nicht in Holzfässern gereift, wodurch sein natürlicher Duft und das authentische Profil des Aleatico erhalten bleiben.

SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Kristallin und transparent, ein Hinweis auf Reinheit und Qualität.

Aroma: Elegant und intensiv, mit floralen Noten, roten Früchten, Marmelade und einem zarten Hauch mediterraner Macchia.

Geschmack: Weich, harmonisch und anhaltend, mit einer perfekten Balance zwischen Süße und aromatischer Lebhaftigkeit.