



SEQUERCIANI

vino

Grappa Selezione

Puedi feshes

Grappa ist ein Destillat aus dem Trester, d. h. aus den Pressrückständen, die nach der Gärung des neuen Weins übrigbleiben.

Die Grappa-Herstellung war nach der harten Arbeit der Ernte und Gärung jeweils ein Moment der ausgelassenen Fröhlichkeit. Langsam arbeitete man in den Kellereien mit Geräten aus Kupfer, um Harmonie, Weichheit und Aromen des Brands zu gewährleisten.

Die Wartezeit wurde mit Essen und vor allem... mit Trinken abgekürzt! Daher wurde die Destillation oft nachts durchgeführt.

Wir erzählen hier in der Vergangenheitsform, denn heute ist die Destillation durch das Staatsmonopol geschützt. Heute geben die Kellereien den frischen Trester an den "Destillateur" weiter, der dann den abgefüllten und verpackten Grappa zurückliefert.

Die romantische Atmosphäre von früher ist verloren gegangen, aber die handwerkliche Brennerei, der Sequerciani den Trester anvertraut (Distilleria Nannoni), hat die damalige Hingabe, Methode und Sorgfalt dieser... Grappa-Nächte bewahrt!



Grappa Selezione

Kategorie: Junger biologischer Grappa, destilliert in Italien bei Nannoni Grappe Srl Paganico (GR), Via del Quadrone 135.

Alkoholgehalt: 42% Vol.

Rohstoff: Frischer, noch triefender Weintrester aus Aleatico- und Pugnitellos-Trauben.

Destillation: Die Grappa-Destillation erfolgt handwerklich, mit Dampf-Kupferkesseln und diskontinuierlichem, tiefgradigem Brennkolben; das Trennen/Beseitigen der unangenehmen und unerwünschten Substanzen erfolgt bei jedem Brennvorgang manuell durch den Destilliermeister.

Reifung: Junger, nicht gereifter Grappa, Lagerung in Stahlbehältern.

Optische Analyse: Transparent, klar und kristallin.

Geruchsprüfung: Der Duft von frischem Traubentrester ist klar zu erkennen in diesem jungen Brand. Seine lebhafteste Persönlichkeit wird durch die Noten von Aleatico und Pugnitellos veredelt.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen ist er ausgewogen und angenehm, von ausgezeichneter Persistenz. Im Hintergrund sind köstliche, fruchtige Noten zu spüren, typisch für Aleatico und Pugnitellos.

Genusstipps: 18° C

Passende Begleitung: Ausgezeichnet zum Abrunden einer Mahlzeit.

