Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Herstellung

Diese Grappa entsteht in einem traditionellen Prozess der Wasserdampfdestillation im alten diskontinuierlichen System aus dem Trester von Sangiovese Grosso-Beeren, die unter dem Namen Brunello di Montalcino bekannt sind. Die Trauben wurden in den besser ausgerichteten Lagen des Gutes Pian delle Vigne in Montalcino gelesen. Anschließend wurden sie einer langen Mazeration unterzogen und unmittelbar nach dem Pressen zur Destillation gebracht. Dank dieser schnellen Vorgehensweise wird das Aromapotential der Trester nicht beeinträchtigt und die speziellen Charakteristika des Anbaugebiets und der Rebsorte betont. So entsteht eine Grappa mit starker Persönlichkeit und von bemerkenswerter organoleptischer Struktur. 18 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche gereift, gewinnt die Grappa eine herrliche goldgelbe Farbe und schenkt reichen und eleganten Duft mit sensorischen Nachhall. Ihr Geschmack ist warm und kräftig, es dominiert der Eindruck von Ausgewogenheit und nicht die aggressive Note des Alkohols. Bei 17-19 °C zu verkosten. Alkoholgehalt: 42% vol

Grappa Riserva di Brunello di Montalcino

Die Grappa Pian delle Vigne Riserva entsteht in einem traditionellen Prozess der Destillierung des Tresters von Sangiovese Grosso-Beeren, die unter dem Namen Brunello di Montalcino bekannt sind und von der Tenuta Pian delle Vigne stammen. Charaktervoll und von beachtlicher sensorischer Struktur, präsentiert sich diese Grappa in goldgelber Farbe und schmeichelt mit intensivem und elegantem Duft; am Gaumen ein kraftvoller und umhüllender Eindruck, in dem Ausgewogenheit statt alkoholischer Aggressivität dominiert. Ausbau 18 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche.