



Grappa Tignanello

Eine in begrenzter Menge produzierte Spezialität, um Duft und Aromen der Beeren in einem feinen aromatischen Destillat zu präsentieren.

Herstellung

Die vergorenen Traubentrester werden umgehend nach dem Leeren der Gärungsfässer (Abstich) und dem Pressen in die Destillerie gebracht. Bei diesem Vorgehen ist gewährleistet, dass für das Destillieren nur die besten Trester verwendet werden, die einen hohen Alkoholgehalt haben und vor allem auch reich an Aromastoffen sind. Nur die besten durch die Destillation gewonnenen Partien, die feinsten und aromatischsten, werden anschließend assembliert und in Flaschen abgefüllt. Grappa Tignanello ist in limitierter Menge erhältlich.