

GRAPPA DA PROSECCO BIANCA DA PONTE

Dieser klare und kristalline Grappa überrascht mit seinem Duft nach Agrumen und weißen Blüten, zu dem tropische Noten einen schmeichelnden Kontrast bilden. Er ist angenehm weich am Gaumen und hinterlässt einen feinen und anhaltenden Nachhall, der sich als sehr angenehm und frisch erweist.

Bianca Da Ponte entsteht dank einer sorgfältigen, frischen Tresterauslese der Rebsorte Glera (Prosecco) in einer besonderen, diskontinuierlichen Brennblase, die eigens von der Destillerie entwickelt und hergestellt wurde, um das exklusive Potenzial der Methode Da Ponte auszuschöpfen und die sortentypischen Aromen der Trauben zu erhalten.

Das Design der Flasche wurde der Form nachempfunden, die in den 50er Jahren von der Destillerie für die gereiften Grappe verwendet wurde, und ist mit einem Porträt von Andrea Da Ponte des Künstlers Renato Casaro geschmückt, der mit seinen Kinoplakaten Weltruhm erlangte.

BESCHREIBUNG

Typologie: junger Grappa aus Prosecco-Trester

Rebsorte: Tresterauslese der Glera-Traube (Prosecco)

Alkoholgehalt: 40 % vol - „schmeichlerisch und elegant“

Destillierung: mit diskontinuierlicher Brennblase im Vakuum nach der Methode Da Ponte

Empfohlenes Trinkglas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 9° - 12° C

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERKOSTUNG

Das Destillat wird am besten frisch und pur genossen, es schmeckt köstlich zu fruchtigen Desserts und verfeinert Süßspeisen und Cremes. Besonders gut für das traditionelle „Resentin“ – also zum Espresso.

VERPACKUNG

In der besonderen 70-cl-Flasche, inspiriert von der Form, die Mitte der 50er Jahre von der Destillerie für reife Grappe verwendet wurde.



EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000550

EAN KARTON MIT 6 FLASCHE



8 002266 060554

QR Code web



 Bei der Herstellung unserer Grappas nutzen wir erneuerbare Energie und verpflichten wir uns zum Schutz der Umwelt.