

BIANCA DA PONTE

Grappa Bianca

Grappa Bianca Da Ponte entsteht aus auserwählten frischen Treestern aus Glera-Trauben (Prosecco) und wird mit einem unterbrochenen Spezial-Destillierkolben gebrannt, der von uns entworfen und realisiert wurde. Diese neue Anlage kommt unter strenger Einhaltung der Prinzipien der "Methode Da Ponte" zum Einsatz, die für ihre Fähigkeit bekannt ist, die aromatischen Noten der Traube beizubehalten und hervorzuheben.

Rein und glasklar bietet er dem Geruchssinn Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen, die sich durch eine angenehme Ausgewogenheit mit schmeichelnden tropischen Noten auszeichnen. Elegant und weich am Gaumen, entwickelt er einen angenehmen, feinen und nachhaltigen Nachgeschmack.

Der Branntwein wird in einer Spezial-Halbliterflasche angeboten, die sich an die unsers Grappa Riserva anlehnt, der in der Mitte der 50er Jahre im Umlauf war.

BESCHREIBUNG

Sorte: Junger Grappa da Prosecco

Rebsorte: Auserwählter Trester aus Glera-Trauben (Prosecco)

Alkoholgehalt: 40%, "Schmeichelnd und elegant"

Reifezeit: 12 Monate

Brennen: Mit diskontinuierlichen

Brennkolben unter Vakuum nach der „Methode Da Ponte“

Glas zu dem wir raten: Tulpenkronenglas

Serviertemperatur: 9° - 12° C

TRINKEMPFEHLUNG

Mit seinem optimalen reinen Geschmack bei kühler Temperatur ist er auch ideal zu einem Obstdessert oder um Süßspeisen und Cremes Aroma zu verleihen. Perfekt, um aus dem traditionellen "Resentin" etwas ganz Besonderes zu machen.

VERPACKUNG

In der 50cl Spezialflasche, die sich an die unsers Grappa Riserva anlehnt, der in der Mitte der 50er Jahre im Umlauf war.



EAN FLASCHE 50 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.