CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Grappa americana

Delta Spirits



Die sorgfältige Auswahl der besten Trauben, die im Maggia-Delta reifen, ist die Grundlage für die Herstellung unserer Grappas. Dank der Zusammenarbeit mit historischen Brennereien in der Region können wir drei Varianten herstellen, die einen Tessiner Klassiker ehren und neu erfinden.

Typologie	Grappa (Traubentresterbrand)
Menge	50cl | 37.5cl | 5cl
Alkoholgehalt	45 % vol.
Rohstoffe	Americano Traubentrester (Chatzeseicherli)
Ausbau	In Stahltanks in der Cantina alla Maggia

Herstellung
Diskontinuierliche Destillation, wird von historischen Brennereien im Tessin übernommen

Interessant zu wissen
Das Tessin ist seit 1999, nach einem Abkommen, die einzige Gegend ausserhalb Italiens in der Tresterbrand Grappa genannt werden darf

Aromen

Eleganter und harmonischer Duft mit blumigen Noten.

Geschmack

Weicher Geschmack, Noten von Unterholz und Blumen.

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch