CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Grappa Merlot Ticinese

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	Merlot Traubentrester
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

Dieser Grappa aus Merlottrauben entfaltet ein elegantes, harmonisches und frisches Aroma mit krautigen Noten.

Geschmack

Intensiver, voller und umhüllender Geschmack.

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