



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Grappa Ticinese Barrique

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 | Für 5-10 Jahre in Barrique Fässern 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

Elegantes und harmonisches Bouquet mit kräftigen Gewürznoten vom Barriqueausbau.

Geschmack

Diese holzgereifte Grappa hat einen weichen und sanften Geschmack, aber mit kräftigen, entschiedenen Noten.