

Grappa Ticinese di Bondola

Presidio Slow Food



Slow Food Presidium - Projekt "Insema"

Ein identitätsstiftendes Destillat, das aus der Aufwertung des Territoriums und seiner historischen Rebsorten entsteht. Diese Grappa ist Teil des Projekts "Insema", einer Initiative zur Förderung der Bondola - einer autochthonen und symbolträchtigen Rebsorte des Sopraceneri -, die hier in einer raffinierten, destillierten Ausdrucksform interpretiert wird.

Typologie	Grappa (Traubentresterbrand)
Menge	50cll
Alkoholgehalt	43% vol.
Rohstoffe	Bondola Traubentrester
Ausbau	30 Monate 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. Aus dem Slow-Food-Presidio der Bòndola entsteht das Projekt „inséma“, ein Grappa-Blend aus dem Gebiet

Aromen

Der erste Eindruck erinnert an die Weinhaftigkeit und Frische des Weines, begleitet von einer angenehmen süss-würzigen Note mit einem feinen Abgang von grüner Walnussschale und Trockenfrüchten.

Geschmack

Trockene Grappa, die eine hohe Übereinstimmung im Gaumen und in der Nase hat, mit weichen Empfindungen und einer angenehmen, dennoch feinen Persistenz, die sie zu einem idealen Digestif macht.

Was passt dazu

Mürbegebäck mit Polenta rot Terreni alla Maggia, Digestif am Ende der Mahlzeit, Nusstorte.



CANTINA^{ALLA}MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch