

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 5cl
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	
Alkoholgehalt	45 % vol.

Aromen

Elegantes und harmonisches Bouquet mit ausgeprägten Haselnuss- und Röstnoten, die auf den Ausbau in der Barrique zurückzuführen sind. Im Finale entfalten sich feine Noten von Vanille und Gewürzen.

Geschmack

Im Holzfass gereifter Grappa mit weichem und harmonischem Geschmack, geprägt von intensiven und charaktervollen Aromen sowie einer angenehmen Persistenz, die ihn zum perfekten Digestif nach dem Essen macht.