



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Grappa Ticinese Barrique

Delta Spirits



La sélection minutieuse des meilleurs raisins, mûris dans le delta de la Maggia, est à la base de la production de nos grappas. Grâce à la collaboration avec les distilleries historiques de la région, nous sommes en mesure de produire trois variantes qui honorent et réinventent un classique tessinois.

Typologie	Grappa (eau-de-vie de marc de raisin)
Quantité	50cl 37.5cl 5cl
Teneur en alcool	45% vol.
Matières premières	Marc de raisin de Merlot
Affinage	Pendant 5 à 10 ans dans des barriques à la Cantina alla Maggia
Production	Distillation discontinue, est reprise par des distilleries historiques du Tessin
Il est intéressant de savoir	Depuis 1999, suite à un accord, le Tessin est la seule région en dehors de l'Italie où l'eau-de-vie de marc peut être appelée Grappa

Arômes

Un bouquet élégant et harmonieux avec de fortes notes d'épices provenant de l'élevage en barrique.

Le goût

Cette grappa affinée au bois a un goût doux et délicat, mais avec des notes fortes et décisives.