

Grappa Ticinese di Bondola

Presidio Slow Food



Presidium Slow Food - Projet « Insema »

Un distillat identitaire qui met en valeur le terroir et ses cépages historiques. Cette grappa s'inscrit dans le projet « Insema », une initiative dédiée à la promotion de la Bondola, cépage autochtone emblématique du Sopraceneri, ici interprété dans une expression distillée raffinée.

Typologie	Grappa (eau-de-vie de marc de raisin).
Quantité	50cl.
Teneur en alcool	43% vol.
Matières premières	Marc de raisin de Bondola.
Affinage	30 mois en cuves d'acier 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. Du Presidio Slow Food de la Bondola est né le projet « inséma », un assemblage de grappa du territoire.

Arômes

Première sensation olfactive évoquant la vinosité et la fraîcheur caractéristiques du vin, accompagnée d'une agréable note épicée et douce, avec une finale délicate de brou de noix et de fruits secs.

Le goût

Grappa sèche qui présente en bouche une grande cohérence avec le profil olfactif, accompagnée de sensations souples et d'une persistance agréable mais délicate, la rendant parfaite comme digestif.

Ce qui va avec

Sablés avec polenta rouge Terreni alla Maggia, digestif en fin de repas, gâteau aux noix.



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