

Grappa di Ruchè

Produktionsgebiet:

Castagnole Monferrato (Piemont).

Reberziehungssystem:

Trester aus unseren Weinbergen.

Rebsorte:

Rüschè.

Fermentation und Destillation:

Traditionelle Technik in speziellen Behältern unter Vakuum, um den Verlust olfaktorischer Elemente zu verhindern; Die nächste Destillation erfolgt in diskontinuierlichen Dampfdestillierapparaten.

Altern:

In französischen Eichenfässern gereift.

Farbe:

Bernstein mit schönen goldenen Reflexen.

Nase:

Intensiv, anhaltend, sanft aromatisch, mit Veilchennoten.

Gaumen:

Warmes Mundgefühl, fein und seidig, harmonisch.

Flasche:

Sabina Quadra - Goldserigraphie.
Chanel-Modell.
Farbe weiß.

Schließung:

Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,50 L.

Abv:

40 %.

Serviertemperatur:

12-14 Grad.

