NARDINI GRAPPA RISERVA 100CL

Grappa, Nardini, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; wohlriechender, delikater und harmonischer Duft; intensiver Geschmack; im Abgang eröffnet sich eine Nuancenvielfalt, die auf den 3 Jahre langen Reifungsprozess in slawonischen Eichenfässern zurückzuführen ist.
Vinifikation	Traditionell, diskontinuierlicher Produktionsprozess, mit Dampf, unter Vakuum. Mindestens dreijährige Reifung in Fässern aus slawonischer Eiche.
Traubensorten	Diverse
Alkohol	50 %
Format	100 cl

NARDINI
"Acquavite Nardini" wird seit 1779 in Bassano del Grappa hergestellt und abgefüllt. Der Gründer der traditionsreichsten Brennerei Italiens war Bortolo Nardini, der im April des Jahres 1779 ein Wirtshaus am Ostende der berühmten Bassano-Brücke am Ufer des Flusses Brenta erwarb. Das Wirtshaus wurde mit seiner strategisch günstigen Lage für die Wasserversorgung ein bedeutender Bestandteil des Brennvorgangs. Zu dieser Zeit war der Fluss Brenta ein wichtiger Wasserweg, der hauptsächlich für den Gütertransport mit Booten ins ferne Venedig genutzt wurde. Heute ist Nardini eine Firma, der es gelungen ist, ihre wertvolle Tradition zu wahren und mit den fortschrittlichsten Fertigungstechnologien zu verbinden. Geleitet wird Nardini von Giuseppe, Cristina, Angelo, Antonio und Leonardo, die alle zur Familie gehören. Die Produktion beläuft sich auf rund 4 Millionen Flaschen, die in die wichtigsten Märkte weltweit exportiert werden, zu denen u.a. Australien, die USA, Japan und China gehören.

http://www.nardini.it