ANDREA DA PONTE GRAPPA DI PROSECCO UNICA 10 ANNI 70CL

Grappa (Prosecco), Andrea da ponte, Veneto, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Notizen	Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen; Das Bouquet erinnert an Likörwein; blumige Nuancen mit Anklängen von Holz und gerösteten Mandeln; im Gaumen samtig, trocken mit Honig und Vanillenoten.
Vinifikation	Eine Auslese der 10 besten Jahrgänge Grappa di Prosecco, die mehrere Jahre in Limousinfässern gelagert wurden.
Traubensorten	100% Glera (Prosecco)
Alkohol	40 %
Format	70 cl

ANDREA DA PONTE
Matteo Da Ponte hat bereits 1896 ein Buch mit dem Titel "DISTILLAZIONE" veröffentlicht. Die von ihm patentierten Brennkolben und Destillationskolonnen zur Kondensation alkoholischer Dämpfe und zur Veredelung eines natürlichen, aber geschmacklich rohen und rauen Destillats wurden darin erstmals beschrieben und abgebildet. Das "Da-Ponte"-Verfahren hat den Vorzug, die wichtigsten aromatischen Bestandteile des Traubenaromas, also die Zartesten und Flüchtigsten, im Destillat einzufangen und zu bewahren. Diese präzise Trennung vom Vor- und Nachlauf ergibt das Beste, was die Natur zu bieten hat: Natürlichkeit, Reinheit und geschmackliche Finesse. Seit über dreissig Jahren wird bei Andrea da Ponte mit erneuerbaren Energiequellen und im Einklang mit der Natur destilliert.

http://www.daponte.it