

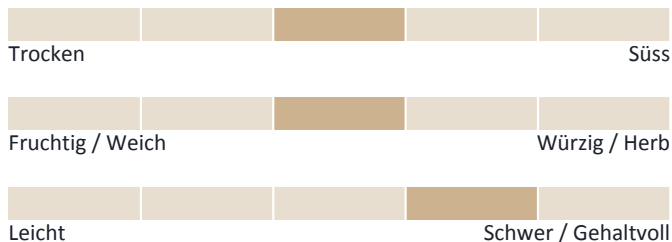


Vergani
DAL 1892

ENOGLAM RISERVA EVO FUMO

Grappa (Cab. Sauvignon, Glera, Manzoni), Enoglam, Lombardei, Italien

Geschmack



Notizen

Elegant und komplex mit süssen Noten von Dörrobst und reifen Früchten. Das in der Nase nicht enden wollende Bouquet mit Noten von Dörrobst und reifen Früchten, wird im Gaumen mit verführerischen süsslichen Noten (Honig) ergänzt. Weiche, rauchige Torfnoten, ergänzen die komplexen Aromen.

Begleitend zu

Herrliche Kombination zu Zigarren.

Vinifikation

Diskontinuierlich, im Wasserbad und Wasserdampfdestillation. Vor dem Destillationsprozess wird dem Rohprodukt durch Zugabe von Rauch aus organischem Torf, eine besondere Persönlichkeit verliehen. Der Ausbau erfolgte ca. 4 Jahre in einheimischem Kirschholz und zu einem geringen Anteil an Eichenholz.

Traubensorten

Manzoni bianco, Glera (Prosecco), Cabernet Sauvignon

Alkohol

42 %

Format

50 cl

ENOGLAM

Mit der Unterstützung von Luciano Brotto startete Marcello Bruschetti das ehrgeizige Projekt, in der italienischen Tradition neue, einzigartige Produkte mit starker Persönlichkeit zu kreieren. Die Destillate sollen sich durch grosse Eleganz und Anmut von den auf dem Markt erhältlichen Produkten unterscheiden. Das Experimentieren mit den bei der Veredelung verwendeten einheimischen Holzsorten, das raffinierte Räuchern von Trester und das Spiel mit den Hölzern, die bereits bei der Produktion anderer Produkte verwendet wurden, stellt dabei die Grundbasis der Destillate.

<http://www.enoglam.com>