NARDINI GRAPPA BIANCA 100CL

Grappa, Nardini, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Kristallklare Farbe; ehrliches, vollmundig-angenehmes Aroma; im Geschmack typisch, intensiv und trocken; sanft im Gaumen.
Vinifikation	Wird durch einen Prozess der doppelten Destillation und Kaltfiltrierung erzeugt.Traditionell, diskontinuierlicher Produktionsprozess, mit Dampf, unter Vakuum.
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