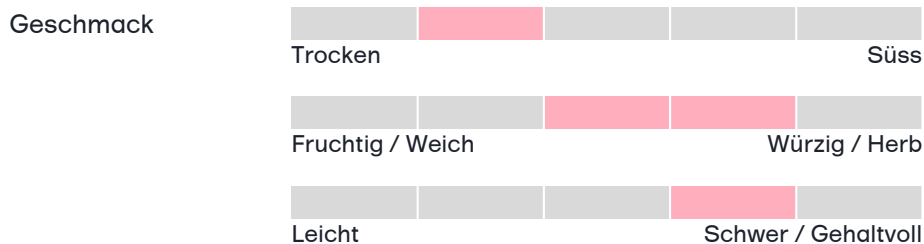




Vergani

ANDREA DA PONTE GRAPPA VECCHIA 8 ANNATE 70CL

Grappa invecchiata, Andrea da ponte, Veneto, Italien



Notizen Klares Goldgelb; Bouquet mit blumigen Nuancen; am Gaumen mild und weich, anspruchsvoll und edel. Der Nachgeschmack bringt Eiche, Lakritze und feinen Tabak, um mit Vanille und blumigen Empfindungen auszuklingen.

Vinifikation Auslese aus den 8 besten Jahrgängen von Grappa di Prosecco, gereift in Fässern aus Limousin-Eiche. Nach strenger Auslese werden die Trester im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem exklusiven Da-Ponte-Verfahren gebrannt, um die aromatischen Bestandteile in grösster Reinheit im Destillat einzufangen.

Traubensorten 100% Glera

Alkohol 42 %

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>