



# Vergani

## ANDREA DA PONTE GRAPPA DI PROSECCO GRAN RISERVA LIBERA 70CL

Grappa invecchiata, Andrea da ponte, Veneto, Italien



|               |  |
|---------------|--|
| Geschmack     | <br>Trocken <span style="float: right;">Süss</span>  |
|               | <br>Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>  |
|               | <br>Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>  |
| Jahrgang      | 0  |
| Notizen       | Dunkle Bernsteinfarbe; intensive Aromatik nach Honig mit Nuancen von Vanille und Mandeln; limitiert auf 4892 Flaschen.                                       |
| Vinifikation  | Grappa "Millesimato". Der Trester wurde im Jahr 1998 nach dem Verfahren "Metodo da Ponte" gebrannt und danach für 18 Jahre in Limousin Barrriques ausgebaut. |
| Traubensorten | 100% Glera   |
| 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>