



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

GRAPPA INVECCHIATA Cabernet - Sauvignon

Rebsorten:

Sorgsam ausgewählter Trester der Sauvignon- und Cabernet-Traube.

Destillation:

Dampfdestillation und Destillation im Wasserbad

Ausbau:

Der Sauvignon-Grappa wird 7 Jahre und der Cabernet-Grappa 3 Jahre getrennt voneinander in französischen, 225 l fassenden Eichenholzfässern ausgebaut. Anschließend werden die beiden Grappas geblendet, bis genau der Grappa entsteht, der dann auch abgefüllt wird.

Verkostungsnotizen:

Goldfarbener Grappa, sehr ausdrucksstark an der Nase, mit Tabak- und Räuchernoten. Am Gaumen überzeugen die lang anhaltenden und ausgewogenen Vanille-Aromen, die durch den Ausbau in den Eichenholzfässern entstehen. Der Nachgeschmack erinnert an in Alkohol eingelegtes Obst, Rosinen und Honig.

Ein Grappa, den man gerne für sich allein genießt; schön jedoch auch zu dunkler Schokolade und ein wunderbarer Begleiter zu einer guten Zigarre.

Alkohol:

43% Vol.

Inhalt:

500 ml



Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com