



Mazzetti Intesa – Grappa di Brachetto e Dolcetto

Erzeuger und Abfüller: Mazzetti d'Altavilla

Viale Unità D'Italia 2 - 15041 Altavilla Monferrato (AL) - Italia - +39 0142 926147

Land: Italien

Region: Piemont

Alkoholgehalt: 43 % Vol.

Menge: 0,7 Liter

Jahrgang: Für 18 Monate im Barrique gealtert.

Sensorische Charakteristik: Komplex und nachhaltig im Geschmack.

Die Grappa Intesa ist eine spezielle Grappa aus sorgfältig ausgewählten Trauben-Trester, die von den edelsten Weingärten Piemonts stammen.

Er wird traditionell, in einem diskontinuierlichen Verfahren - mit Dampf in Kupferbehältern destilliert.

Anschließend ruht er dann für lange Zeit in "Tronçais"-Barriques, bis der Geschmack einen nahezu perfekten Ausdruck von Harmonie und Ausgewogenheit erreicht hat.

Als Ergebnis entwickelt dieser Grappa INTESA am Gaumen eine Vereinigung von Geist und Holz.

Insgesamt eine sanfte Grappa.

Optimale Serviertemperatur: Zwischen 15 und 18°C in einem guten Grappa Glas.



Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.