



## Mazzetti Incontro – Grappa di Barbaresco e Barolo Invecchiata

**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



**GRAPPA vom Nebbiolo aus Barbaresco und aus Barolo**

**Jahrgang:** Für 18 Monate im Barrique gealtert

**Sensorische Charakteristik:** *Komplex und nachhaltig im Geschmack.*

*Insgesamt eine sanfte Grappa mit einem besonderen Geschmack.*

*Die Grappa Incontro 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 INCONTRO am Gaumen eine Vereinigung von Geist und Holz.*

**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.