



Mazzetti 3.0 Morbida – Grappa Giovane

Erzeuger und Abfüller: Mazzetti d'Altavilla

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

Land: Italien

Region: Piemont

Alkoholgehalt: ca. 40 % Vol.

Menge: 0,7 Liter



Die 3.0 MORBIDA ist eine weiche Grappa, die aus ausgewählten, frischen und noch feuchten Weintrestern von den edelsten piemontesischen Weintrauben gebrannt wird.

Er wird in einem Kupferbehälter unter Vakuum destilliert und anschließend in Edelstahlbehältern für mindestens drei Monate verfeinert.

Sensorische Charakteristik: *Geschmeidiger und sehr weicher Grappa.*

In der Nase ist er zart, fein und wohlriechend. Man kann leichte Blumennoten erahnen. Er sticht nicht in der Nase, wie das bei "Allerweltsgrappa" üblich ist.

Auf dem Gaumen ist er sehr weich, sauber und beharrlich.

Insgesamt eine sehr sanfte Grappa.

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.