DRINKS.

Dellavalle Affinata in botti da Porto 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801192
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Vigliano d’Asti, Piemont
Abfüller	Distilleria Dellavalle, Via Tiglione, 1, 14040 Vigliano d'Asti AT, Italien
Marke	Dellavalle
Typ	Grappa
Alter	Zehn Jahre lang gelagert.
Anwendung	Eisgekühlt als Aperitif oder Digestif
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtig, mit Aprikose und Pflaume. Am Gaumen mit fruchtig-süss, mit vielen Trockenfrüchten. Langer, fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Aus Trestern der Region Monferrato im Marienbad gebrannt, Lagerung in Portwein-Fässern.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Grappa, der Brand aus Traubentrestern, ist ein typisch italienisches Produkt. Eine der bekannteren Destillerien ist Della Valle Distilleria, welche 1983 in Vigliano d’Asti gegründet wurde und daher eine eher jüngere Brennerei ist – können doch die meisten Grappa-Produzenten auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken. Nichtsdestotrotz konnte Roberto della Valle, ein Weinliebhaber mit vielen langen Jahren Erfahrung, mit seinen Bränden der Marke Dellavalle mittlerweile eine Reputation aufbauen, die für die sorgfältige Herstellung und hohe Qualität seiner Produkte steht. Obwohl er neue Methoden und Techniken in den Herstellungsprozess einbaute, werden seine Grappa in Handarbeit gebrannt. Mittlerweile konnte er auch seine Kinder, Lorenzo und Federica, mit in den Aufbau der Marke mit einbeziehen, und die frischen Ideen der jüngeren Generation werden von ihm problemlos umgesetzt. Im Marienbad werden die hochwertigsten Trester destilliert. Dellavalle setzt sich von anderen Grappa-Produzenten durch eine besondere Fassreife ab, die mittlerweile das Markenzeichen der Firma wurde. Immer auf der Suche nach speziellen Fässern, die mit besonderen Weinen oder Spirituosen befüllt waren, oder aus einem hochgradig aromenhaltigen Holz geküfert wurden, machen die Dellavalle-Grappas zu aromatischen Spirituosen, die eisgekühlt als Aperitif oder Digestif gereicht werden können.