

DRINKS.

Dellavalle Affinata in botti da Picolit 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801198
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Vigliano d'Asti, Piémont
Embouteilleur	Distilleria Dellavalle, Via Tiglione, 1, 14040 Vigliano d'Asti AT, Italien
Marque	Dellavalle
Type	Grappa
L'âge	Conservée pendant dix ans.
L'usage	Refroidi comme apéritif ou digestif
Dégustation	Sucré et fruité. Notes dominantes de fruits confits, d'abricots et d'oranges.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée au bain-marie à partir de marc de raisin de la région du Monferrato, vieillie dans des fûts de Picolit Bianco.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

La grappa, l'eau-de-vie de marc de raisin, est un produit typiquement italien. L'une des distilleries les plus connues est Della Valle Distilleria, fondée en 1983 à Vigliano d'Asti, qui est donc une distillerie relativement jeune - la plupart des producteurs de grappa pouvant se référer à une tradition séculaire. Néanmoins, Roberto della Valle, un amateur de vin ayant de nombreuses années d'expérience, s'est forgé une réputation avec ses eaux-de-vie Dellavalle, en raison d'une production soignée et de la haute qualité de ses produits. Bien qu'il ait incorporé de nouvelles méthodes et techniques dans le processus de fabrication, sa grappa est toujours distillée à la main. Entre-temps, il a pu impliquer ses enfants, Lorenzo et Federica, dans le développement de la marque, et les idées nouvelles de la jeune génération sont aisément mises en œuvre. Le marc de la plus haute qualité est distillé au bain-marie. Dellavalle se distingue des autres producteurs de grappa par une maturité spéciale en barrique, qui est d'ailleurs devenue la marque de fabrique de l'entreprise. Toujours à la recherche de barriques spéciales, préalablement remplies de vins ou de spiritueux spéciaux, ou fabriquées dans un bois très aromatique, les grappas Dellavalle se transforment en eaux-de-vie aromatiques, qui peuvent être servies glacées comme apéritif ou digestif.