



## Grappa di Torcolato Amorsa di Dicembre

CHF 179.00 | 10 cl = CHF 11.93

Sein Aroma erinnert an ein Destillat, das sich durch komplexe und elegante Aromen auszeichnet, darunter Sultaninen, Trockenfrüchte, reife Aprikosen, Feigen, Datteln und Pflaumen.

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Produzent       | Poli Distillerie  |
| Land            | Italien           |
| Region          | Venetien          |
| Subregion       | Venetien - GRAPPA |
| Flaschengrösse  | 150 cl            |
| Alkohol         | 40.0 %            |
| Trinktemperatur | 12° - 14°         |
| Traubensorten   | Vespaiole         |
| Artikelnummer   | 30001948          |



### Vinifikation

Destillation von getrockneten Vespaiole Trauben aus der Breganze DOC

### Geschichte

Die besten Trauben des Vespaiole, die im September geerntet werden, werden mit einer Schnur zu Traubenzöpfen gedreht (daher der Name torcolato), die an der Decke des Obstlagers aufgehängt werden. Der Trocknungsprozess dauert normalerweise bis Dezember, wodurch das Wasser aus den Trauben verdunstet und sich der Zucker konzentriert. Die Temperaturschwankungen führen häufig zur Bildung von Botrytis cinerea, der berühmten Edelfäule, die für die Entstehung neuer aromatischer Elemente verantwortlich ist.

