



Grappa di Torcolato "Amorosa di Dicembre"

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
Kategorie	Grappa
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Venetien - GRAPPA
Flaschengrösse	50 cl
Alkohol	40.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Traubensorten	Vespaiola
Artikelnummer	30001947



Vinifikation

Destillation von getrockneten Vespaiolo Trauben aus der Breganze DOC

Geschichte

Die besten Trauben des Vespaiolo, 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.

