

Grappa Trentina di Teroldego „ Monovitigno ” distilleria G.Bertagnolli 40% vol.0.05 l

» » Bertagnolli



EAN

8000291703743

Kód produktu

GR001859

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Grappa Trentina di Teroldego „ Monovitigno ” distilleria G.Bertagnolli 40% vol.0.05 I

» » Bertagnolli

Popis

Tradiční italská pálenka z hroznů (matolin) vinné révy odrůdy Teroldego Rotaliano vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Trentino Teroldego je původní odrůda vinné révy z Trentina, pěstovaná především v oblasti Piana Rotaliana, ve vysoce prodyšných půdách bohatých na živiny, v mikroklimatu ovlivněném čerstvým vzduchem proudícím z Tonale. Jedná se o červenou odrůdu s intenzivní ovocnou chutí. Grappa di Teroldego je vyráběna z hroznů místní odrůdy vinné révy pěstované na území ohraničeném samo-správnými oblastmi Mezzolombardo, Mezzocorona a San Michelle all'Adige. Jmenovitě ve vinařské oblasti Piana Rotaliana, kde se v nížině při soutoku řek Adiže a Noche nachází ideální prostředí pro pěstování vinné révy. Šťávy hroznů odrůdy Teroldego jsou od místních pěstitelů do-dávány do destilérie již fermentované, a proto jsou okamžitě destilovány na 6 parních nespojených destilačních zařízeních obsahujících vodní lázeň, která mají kapacitu minimálně 10 hl. Vhodná teplota pro servírování je 12-14 °C. V letních měsících jsou doporučeny i teploty nižší. Charakteristika : barva: brilantní, průhledná vůně: čistá, příjemná s jemnou ovocnou známkou chuť: rozhodná, lehce vinná, harmonická, s velkou vyrovnaností mezi obsahem alkoholu a dalšími složky. Teplota servírování: mezi 12° a 14°,během léta se doporučuje ještě nižší teplota.

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.