

DELLAVALLE AFFINATA IN BOTTI DA PICOLIT

TASTING NOTES

Farbe	Glänzendes dunkles Gold
Nase	Typische Aromen des Picolits wie kandierte Früchte und ausgeprägte Noten von Zitrusfrüchten, kombiniert mit einer angenehmen Süsse nach Buttercake und einem Hauch von Akazienblüten
Gaumen	Harmonisch und abgerundet, mit einer guten Balance zwischen Würze und Süsse
Abgang	Würzig und leicht pfeffrig, lang anhaltend und endend mit einer abklingenden Süsse



PRODUKT-INFORMATIONEN

Picolit ist eine sehr alte weisse Rebsorte aus Italien aus der Region Friaul-Julisch-Venetien, welche beinahe ausstarb und im 19. Jahrhundert wiederentdeckt wurde. Der Name Picolit leitet sich von ihren kleinen Beeren ab, welche vorwiegend für seltene und teure Dessertweine verarbeitet werden.

Dieser elegante Grappa wurde aus der Destillation der besten Trester gewonnen, geerntet in den besten Weinbergen des Monferrato im Piemont. Er wurde in kleinen Pot Stills destilliert und verfeinert durch die Lagerung in Eichenfässern, welche vorgängig für die Reifung von Picolit gebraucht wurden.

Dieser einzigartige Grappa wurde aus 100% Barbera Trauben Trester hergestellt und nach 6 Jahren Reifung in Allier Holzfässern weitere 2 Jahre in gebrauchten Picolit Barrique-Fässern gelagert.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl		
Alkoholgehalt	42 %		
Marke	Dellavalle		
Herkunft	Italien		
Jahrgang	2004		
Trester (Trauben)	100 % Barbera aus der Monferrato Region		
Destillation	Diskontinuierlich mit kleinen Brennblasen - Wasserbad		
Lagerung	6 Jahre in 30 HI Allier Holzfass, 2 Jahre in gebrauchten Picolit Barrique-Fässern		
Serviertemperatur	18°		
Artikel Nr.	GR2D040		
Verpackung	Wooden Box	EAN Nr. Einheit	8007388000730
Gebinde	Karton à 6	EAN Nr. Gebinde	0