ANDREA DA PONTE GRAPPA DI PROSECCO UNICA 15 ANNI 70CL



Grappa (Prosecco), Andrea da ponte, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2005
Notizen	Seine goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen bringt eine besondere Harmonie der Düfte hervor, die von fruchtigen Noten von Apfel und sehr reifer Birne unterstrichen werden. Angenehm trocken am Gaumen, überrascht sein Geschmack mit abgerundeten Noten, die an Rum, geröstetes Holz und gebackener Brotkruste erinnert.
Vinifikation	Destillation ausgewählter Trester von Glera-Trauben, 15 Jahre in Eichenfässer gelagert.
Traubensorten	100% Glera (Prosecco)
Alkohol	42 %
Format	70 cl

ANDREA DA PONTE
Matteo Da Ponte hat bereits 1896 ein Buch mit dem Titel "DISTILLAZIONE" veröffentlicht. Die von ihm patentierten Brennkolben und Destillationskolonnen zur Kondensation alkoholischer Dämpfe und zur Veredelung eines natürlichen, aber geschmacklich rohen und rauen Destillats wurden darin erstmals beschrieben und abgebildet. Das "Da-Ponte"-Verfahren hat den Vorzug, die wichtigsten aromatischen Bestandteile des Traubenaromas, also die Zartesten und Flüchtigsten, im Destillat einzufangen und zu bewahren. Diese präzise Trennung vom Vor- und Nachlauf ergibt das Beste, was die Natur zu bieten hat: Natürlichkeit, Reinheit und geschmackliche Finesse. Seit über dreissig Jahren wird bei Andrea da Ponte mit erneuerbaren Energiequellen und im Einklang mit der Natur destilliert.

http://www.daponte.it