ENOGLAM
EVO FUMO Grappa Riserva Deluxe Geschenk-Holzkiste (*)



Inhalt:	50 cl
Produzent:	**Enoglam**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Glera, Manzoni Bianco
Alkoholgehalt:	42.00% Vol.

Der Grappa FUMO wird aus Trestern der Traubensorten Cabernet Sauvignon, Glera und Incrocio Manzoni destilliert und reift für rund 4 Jahre hauptsächlich in Kirsch Fässern und ein kleiner Teil in Fässern aus Eichenholz. Das einzigartige Merkmal vom FUMO ist, dass die Trester vor der Destillation über Torf geräuchert werden. Dies resultiert in einer einzigartigen Symbiose von starker, rauchiger Persönlichkeit vom Torf, mit elegant fruchtigen Noten vom Kirschholz. So zeigen sich Aromen von getrockneten Morellen, Johannisbrot und Honig, umrahmt mit Noten von Tabak, Lakritz und einem Hauch von geräuchertem Speck. Auch am Gaumen zeigen sich nebst den fruchtigen Tönen, wiederum ein fein-würziger «Räucher Touch», was diesen Grappa auch zu einem passenden Begleiter zur Zigarre macht.

Produzent

Als 2010 Luciano Brotto, Branntweinhersteller, und Marcello Bruschetti, Geschäftsführer der Kellerei Antica Fratta in der Franciacorta, erstmals aufeinandertrafen, gab Luciano seinem Gegenüber eine Probe seines jüngsten Experiments EVO mit auf den Weg. Marcello musste auf Geheiss seiner neuen Bekanntschaft kosten, und die Probe schlug ein wie ein Blitz. EVO steht für Evolution, also das Wachsen aus dem Bisherigen in etwas Neues: in Varianten von Grappa Reserva, der dem geläufigen Bild vom Tresterbrand ungeahnte Eleganz, Komplexität und tiefgründigen Nachhall zuzufügen vermag. So kamen die beiden Tüftler zusammen, EVO wurde ihr gemeinsames Projekt. Ihr Weg: Blends von mehreren Destillaten aus einem oder mehreren Jahren, die in gebrauchten oder neuen Barriques unterschiedlicher, einheimischer Holzarten reiften. Das Ergebnis: eigenständig, edel und rar. Beim EVO Riserva werden maximal drei Jahrgänge zusammen verarbeitet und mindestens 18 Monate in Holzfässern gereift, was den Grappe den charakteristischen Farbton gibt. Der Fumo Riserva, aus

mehreren Branntweinen von unterschiedlichen Trestern und verschiedenen Jahrgängen, bekommt seine Einzigartigkeit damit verleiht, dass der Trester vor dem Destillationsprozess den Rauch von Torf atmen durfte. Der EVO D ist das Ergebnis einer getrennten, doppelten Destillation von Qualitätstrestern unterschiedlicher Traubensorten aus der Gegend von Treviso: in den ersten sechs Monaten in Eichenfässer gereift, danach in Barriques aus unterschiedlichen Hölzern (Kastanie, Kirsche) perfektioniert. Dies führt zur intensiven Bernsteinfarbe und sorgt für einen besonders eleganten, reinen, einzigartig aromatischen Weinbrand, der seinesgleichen sucht. Und dann noch dies: Versuchen Sie einmal einen EVO-Grappa zusammen mit einer Zigarre!