TORQUADRA
Grappa Barricata Magnum



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Torquadra**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	40.00% Vol.

Aus Trestern von Chardonnay und Pinot Noir Trauben vom Val di Cembra, gewachsen auf 400 - 700 M.ü.M. Gereift für mindestens 24 Monate in kleinen Fässern aus französischer Limousin-Eiche. Elegante, ausdrucksstarke Aromen von Kaffee, Kakao und etwas Vanillin. Fein, finessenreich und rund am Gaumen, mit zart rauchigen Noten im Abgang.

Produzent

TORQUADRA, aus alter Tradition der Trentiner Grappe entstanden. Mehr als 50 Jahre Wissen und Erfahrung in der Kunst des Brennens, verbunden in einem historischen Namen. Die Trester stammen von den besten, klassischen Rebsorten des Trentino, auf Böden angebaut, deren optimale klimatische Bedingungen das Wachstum der Trauben begünstigen. Um die organoleptischen Merkmale der ursprünglichen Rebsorten noch besser zu konservieren und herauszuheben, sind die gelieferten Trester noch reich an Most. Die Destillation erfolgt auf traditionelle Weise im Wasserbad-Dampfverfahren in einem diskontinuierlichen Brennkolben, ganz nach Brauch des Trentino. Die Brennblasen werden nach alter Handwerkskunst aus Kupfer gefertigt. Dieses Material ist ein optimaler Wärmeleiter, wodurch die jeweiligen, charakteristischen Duftstoffe und Aromen in ihrer Einzigartigkeit hervorgehoben werden. Die ganze Leidenschaft und das Engagement des Gründers Livio Cavalin, wiederspiegeln somit sich aufs Schönste in diesen edlen und bemerkenswerten Destillaten.