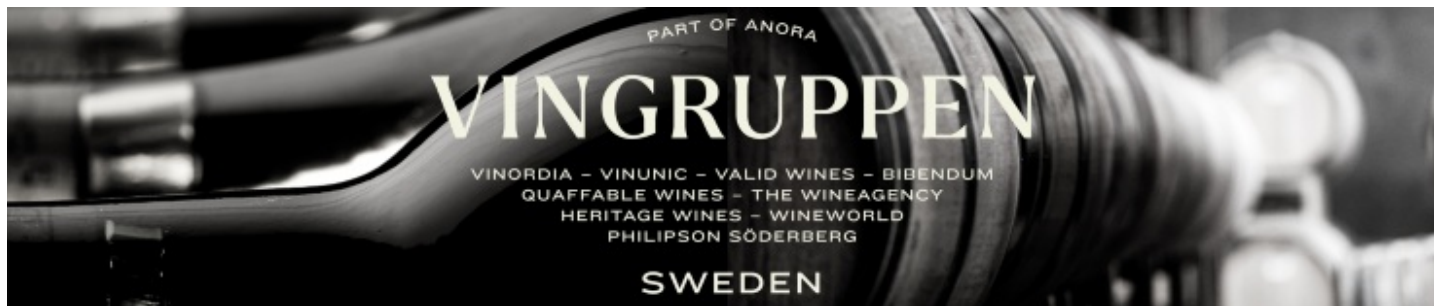




GRAPPA DI BRUNELLO NV

Art. nr 1031889

Pris 421,60 kr exkl. moms

Storlek 500 ml

Producent Altesino

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Grappa

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese

Alkoholhalt 42%

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig och mild grappa med inslag av vanilj från faten den lagrats på.

Tillverkning Pressreserna efter Sangiovese-druvorna destilleras och därefter fatlagras grappan under 6 månader innan den buteljeras.

Passar till Som digestif efter maten.

Information Grappa på destillat av Sangiovese-druvorna från Altesinos egendom i Montalcino, Toscana.

Om producenten

När Brunello di Montalcino på riktigt slog igenom på 70-talet och den kommersiella succén blev ett faktum var det många producenter som ville haka på vågen. Resultatet blev att regionen fort expanderades från sina ursprungliga knappa 64 hektar till hela 2,000 hektar år 2012, ofta till områden som aldrig tidigare ägnat sig åt vinodling. Förvisso ledde detta till att det fanns mer Brunello att tillgå, och fler producenter än någonsin, men problemet blev istället att fokuset på terroir stegvis försvann.

Altesino ses som pionjärer i området då de var först med vingårdsbeteckna sitt toppvin Montosoli samt att experimentera med att lagra sitt vin på ekfat av barriquestorlek istället för de traditionella betydligt större faten. Man var också år 1977 först i området med att kommersiellt destillera Grappa och hyrde för detta ändamål in master distillern Gioacchino Nannoni.

Vingården Montosoli

Altesino var redan från början tydliga med att Brunello måste vara ett vin som främst görs i vingården och var 1975 först med att vingårdsbeteckna sitt vin Montosoli. Sedan dess har de varit drivande i att försöka kartlägga Montalcinos bästa vingårdslägen. Idag har deras erfarenhet med detta arbete lett till deras status som en av de högst ansedda producenterna i området. Idag är deras cru-betecknade Montosoli ett referensvin för terroirdriven Sangiovese.

Läs mer på altesino.it

Följ dem gärna!  

