RICASOLI

1141

GRAPPA RISERVA
GRAPPA

Die Auswahl von Castello di Brolio wird vervollständigt durch den Grappa Riserva, der aus Chianti Classico Trauben aus der Produktion des Castello di Brolio destilliert wird.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Aus meteorologischer Sicht verlief 2010 regelmäßig. Auf den kalten und schneereichen Winter folgten ein regenreicher Frühling und ein warmer Sommer. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren bis zur Ernte wechselhaft. Mitte April gingen die ersten Knospen auf. Der Farbumschlag, wenn auch etwas verspätet im Vergleich zu den Vorjahren, war für alle Trauben einheitlich. Der Reifeprozess verlief regelmäßig. Die Trauben verzeichneten einen hohen Zucker- und Anthocyanengehalt.

BRENNEREI

Distilleria Bonollo

PRODUKTION

Jahrgang 2010: 2344 0,500 l-Flaschen

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perfekt transparentes Bernsteingelb. In der Nase intensiv, rein. Im Abgang geschmeidige Noten von Brombeeren. Die große Eleganz und die Aromen von floralen und fruchtigen Noten bis Vanillen- und Holzanklänge bilden eine perfekte Harmonie. Bei einer Temperatur von 17°C servieren.

