




Grappa di Moscato Forteto della Luja

68.00 CHF
500 ml

Ausgeprägter, typischer Muskatellerduft in der vielschichtigen Nase mit Noten von Vanille und Korinthen. Im Gaumen mit verspielter Frucht und einer angenehmen, leicht süsslichen Struktur.

Facts

Herkunft:	Italien / Piemont
Produzent:	Forteto della Luja
Traubensorte:	Moscato bianco
Charakter:	 Die Modernen
Produktionsmenge:	2750 l/ha

Vinifikation:

Die Weinlese beginnt Ende September. Ein Teil des Traubengutes wird, sofern es die Witterung erlaubt, bis in den November hinein an den Stöcken hängen gelassen, ein Teil wird auf Holzrosten in die Sonne gelegt, ein dritter Teil in luftigen, kühlen Räumen der Edelfäule ausgesetzt. Die Vinifizierung beginnt mit einer äusserst sanften Pressung der Trauben in einem alten Holztorkel. Nach einer kurzen, natürlichen Klärung in Edelstahlbehältern findet die Gärung und der Ausbau in kleinen Eichenholzfässern statt und wird während der zweijährigen Dauer ständig überwacht. In der Tradition der früheren Winzer wird auch hier, um möglichst wenig verderben zu lassen, ein Grappa aus dem übrig gebliebenen Trester gebrannt, diese Aufgabe übernimmt die renommierte Brennerei Berta.

Volumen: 45.0%