

Etter Grappa Ticino Merlot "Barrique" 41% vol.

Origine des fruits:	Tessin / Suisse
Variété de fruit:	Marc de raisin de la variété Merlot
Couleur:	brun dorée
Bouquet:	arômes intensifs, fruit rafraîchissant, fine note de bois,
Saveur:	équilibré, typique
Conseil de dégustation:	Un digestif idéal qui, par son élégance et son incroyable harmonie gustative, complète à merveille un repas raffiné. Dégustez cette eau-de-vie de marcs dans un verre tulipe pour permettre au bouquet de se déployer pleinement – un rêve !



Grappa Ticino „Barrique“ – arômes intenses du raisin Merlot

La „Grappa“ - ou le „Marc“ dans les régions non italophones - est un distillat de marcs de raisins, c'est-à-dire issu des rafles, des peaux et des pépins restants après le pressurage du raisin dans le processus de vinification.

Les marcs pour la Grappa Ticino sont originaires des vignobles de la Suisse italienne. Les arômes se situant essentiellement dans les peaux, les Grappe sont olfactivement très riches. La variété Merlot confère la spécificité et le fruit particulier au produit. Cette Grappa hors norme - que pour des raisons légales nous distillons au Tessin - est ensuite pour une part vieillie en bonbonne de 50 litres durant trois ans et pour une autre part élaborée en fûts de chêne de 225 litres. Après une maturation optimale les deux lots sont assemblés. Ce procédé confère une touche arrondie et harmonieuse à la Grappa Ticino Merlot et la caractérise indéniablement comme Grappa « barrique ».

Notre qualité est notre avenir