

PLOZZA
wine-group

Grappa Amarone Strav. Alta Sel

Villa de Varda



Produzent	**Villa de Varda**
Herkunft	**Trentino, Italien**
Traubensorten	**Corvina, Molinara, Rondinella**
Flaschengrösse	**70 cl**

Weinbeschrieb

Ein herrlich duftene Nase mit Aroma nach reifen, roten Früchten, mit einem Hauch von Kakao, Mandel, Pistazien, Walnuss, Kaffee und Vanille. Im Gaumen sehr weich und elegant, intensiv und trotzdem ausgewogen. Verführerisch und seidig mit einem aromatischem und blumigem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Aus sorgfältig ausgewähltem erstklassigen Corvina, Molinara und Rondinella Trester. Der Trester wird sofort nach der Traubenernte bezogen, frisch verarbeitet und sanft gepresst. Es wird die sogenannte Batchdestillation in speziellen Kupfer-Brennblase angewendet. Anschliessende Reife ohne Altersangabe (vorgeschrieben sind mindestens 18 Monate) in französischen Barriques mittlerer Toastatur.

Passt zu

Bitterschokolade, Trockenfrüchte, Honig oder auch hervorragend zu einer Zigarre.