



Vinaccia di Nittardi Grappa

Grappa är ett destillat av druvrester (vinaccia). Det är råvaran som avgör hur god kvalitet grappan ska ha så det gäller att grappan görs på resterna från tillverkning av bra vin och att det finns tillräckligt med saft för att aromerna ska bli fina.

Druvorna för denna grappa är sangiovese och direkt efter pressningen så förs resterna vidare för destillation till ett litet destillera i Piemonte. Det är viktigt för slutprodukten att man använder sig av så färska rester som möjligt. Denna grappa har tillverkats satsvis i diskontinuerlig process i vattenbad vilket innebär att man kan destillera vid lägre temperatur och på så sätt få ut mer aromer och smakämnen. För att få denna fuktiga stil har Nittardi valt att inte lagra på ekfat utan endast i rostfria tankar.

Doft och smak

Denna grappa har en druvig doft och i smaken hittar man toner av grape, russin och avslutet är långt, eldigt med en angenäm beska. En grappa avnjutes bäst efter en lång härlig middag tillsammans med goda vänner och gärna tillsammans med en espresso. Man kan också hälla i en skvätt grappa i sin espresso och då blir det en "Coretto" som vi för övrigt döpt vår katt till.

Produkt/Art.nr	Vinaccia di Nittardi Grappa/PI-01
Land/Region	Italien/Toscana
Producent	Fattoria Nittardi
Vinmakare	Carlo Ferrini
Lagring	Rostfria tankar
Årgång/Alkohol	2011/42%
Pris/(exkl. moms)	450,00 kr/(360)