



Marco Bonfante S.r.l.

Grappa ALBARONE Riserva



Uvaggio: 100% Vinacce di Albarossa - Gradazione 45% Vol. -
Contenuto 70 cl

Il vitigno impiegato per la sua distillazione è quello di Albarossa del nostro cru Albarone, pregiato e selezionato prima di essere condotto in distilleria. La provenienza delle vinacce ricade nell'area di Nizza Monferrato. L'affinamento per questa grappa si sviluppa sin dalla selezione della materia prima di pregio per poi proseguire con una distillazione che opera con il metodo discontinuo a

bagnomaria. La Grappa ottenuta alla fine di questo processo viene fatta poi riposare in piccoli fusti di rovere per 10 anni, periodo in cui profumi e sapori hanno il giusto tempo per evolversi e maturare. Al termine della maturazione si procede con le operazioni d'imbottigliamento e commercializzazione.

Caratteristiche Grappa ALBARONE Riserva

All'aspetto questa grappa pregiata distillata dalla distilleria Beccaris si presenta di colore giallo ambrato luminoso. Il profumo è ricco e complesso, di frutta secca e sciroppata, vaniglia, miele e spezie. Al gusto è morbida, calda e avvolgente, con intensi aromi di frutta secca e spezie dolci.

Grapes : 100% Albarossa pomace - Alcohol content 45% Vol. - Contents 70 cl

The vine used for its distillation is Albarossa from our Albarone cru, prized and selected before being taken to the distillery. The origin of the pomace falls in the Nizza Monferrato area. The refinement for this grappa develops starting from the selection of the valuable raw material and then continues with a distillation which operates with the discontinuous method at bain-marie. The Grappa obtained at the end of this process is then left to rest in small oak barrels for 10 years, a period in which aromas and flavors have the right time to evolve and mature. At the end of maturation we proceed with the bottling and marketing operations.

Characteristics of Grappa ALBARONE Riserva:

In appearance, this fine grappa distilled by the Beccaris distillery has a bright amber yellow colour. The scent is rich and complex, of dried and canned fruit, vanilla, honey and spices. The taste is soft, warm and enveloping, with intense aromas of dried fruit and sweet spices.

Trauben 100 % Albarossa-Trester - Alkoholgehalt 45 % Vol. Inhalt 70 cl

Die für die Destillation verwendete Rebe ist Albarossa aus unserem Albarone-Cru, der geschätzt und ausgewählt wird, bevor er zur Brennerei gebracht wird. Der Ursprung des Tresters liegt in der Gegend von Nizza Monferrato. Die Verfeinerung dieses Grappas beginnt mit der Auswahl des wertvollen Rohstoffs und wird dann mit einer Destillation fortgesetzt, die im diskontinuierlichen Bain-Marie-Verfahren erfolgt. Der am Ende dieses Prozesses gewonnene Grappa ruht dann zehn Jahre lang in kleinen Eichenfässern, eine Zeit, in der Aromen und Geschmacksrichtungen die richtige Zeit haben, sich zu entwickeln und zu reifen. Am Ende der Reifung beginnen wir mit der Abfüllung und Vermarktung.

Eigenschaften des Grappa ALBARONE Riserva :

Dieser feine, von der Destillerie Beccaris destillierte Grappa hat eine leuchtend bernsteingelbe Farbe. Der Duft ist reichhaltig und komplex, nach Trocken- und Dosenfrüchten, Vanille, Honig und Gewürzen. Der Geschmack ist weich, warm und umhüllend, mit intensiven Aromen von Trockenfrüchten und süßen Gewürzen.