

DRINKS.

Distilleria Bocchino Grappa di Cantina Privata 18 Anni 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408481
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Asti (Piémont)
Embouteilleur	Distilleria Bocchino, Via Commendatore Lazzaro Bocchino 8, Canelli 14053, Italia
Marque	Bocchino
Type	Grappa
L'âge	18 ans
L'usage	Pur dans le café ou comme digestif
Dégustation	Nez: parfum de réglisse, de miel et de fruits marinés dans l'alcool. Palais: des nuances de cannelle, de vanille, de pommes et de fleurs de camomille se déploient.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de 65% de marc de raisins Nebbiolo et 35% de marc de raisins Moscato; vieillie en fût de chêne français
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le pressurage des raisins permet de produire non seulement du moût, mais aussi du marc. Alors que le jus clair est transformé en vin, les résidus solides - constitués de peaux, de pépins et de tiges de raisin - sont utilisés à une autre fin: la grappa. Depuis 1898, la Distilleria Bocchino, située dans le Piémont, produit de la grappa selon la méthode traditionnelle. Le marc est fermenté dans des cuves en acier inoxydable, dans des conditions contrôlées, puis distillé à un rythme lent et doux dans des alambics à vapeur discontinus. Dans la plupart des cas, cette opération est suivie d'un vieillissement de plusieurs mois en barrique, ce qui procure aux eaux-de-vie de marc, jusqu'alors incolores, une couleur ambrée dorée et un goût harmonieux. Les grappas à cépage unique ont toujours été une spécialité de la distillerie, qui est maintenant dirigée par Carlo Micca Bocchino et ses filles Miranda et Marta. Mais ils proposent également des cuvées, comme la Grappa di Cantina Privata, vieillie en barrique. Cette dernière est fabriquée à partir de deux types de marc différents, provenant des communes d'origine classiques du vin Barolo et du vin Moscato d'Asti. Les marcs sont distillés séparément, puis mûrissent dans des fûts de 225 litres en chêne français de qualité. Les grappas passent environ 17 ans dans la cave privée de la famille Bocchino, avant d'être réunies dans un grand fût et de s'y harmoniser pendant une année supplémentaire. La Grappa di Cantina Privata n'est embouteillée qu'en millésimes sélectionnés, dans des bouteilles numérotées - il s'agit d'un assemblage de 65% de Grappa di Nebbiolo et 35% de Grappa di Moscato d'Asti.