

DRINKS.

Bottega Grappa Maestri 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799814
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italy
Marque	Bottega
Type	Grappa
L'usage	à 10-12°C comme digestif, avec le café ou entre-deux, idéalement associé à du chocolat ou des biscuits aux noix
Dégustation	avec des notes boisées épicées, de vanille et de fruits secs.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	triple distillation du marc de raisin Glera ; vieilli pendant douze mois en fûts de chêne
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Dès le début du 20e siècle, la famille Bottega s'est fait un nom dans le commerce du vin et la production de grappa. En 1977, Aldo Bottega a fondé la Distilleria Bottega, qui a été complétée par une cave à vin en 1992. Quatre œnologues s'efforcent aujourd'hui de produire des vins, des vins mousseux, des grappas et des liqueurs de la plus haute qualité à partir des vignes cultivées. La "Maestri Grappa invecchiata da prosecco" est produite à partir du marc de la Glera, un cépage utilisé pour la production du Prosecco. Le marc passe par trois phases de distillation, chacune à une température différente. Pour ce faire, on utilise des alambics traditionnels en cuivre qui sont chauffés au bain-marie. La grappa est ensuite mise au repos dans des fûts de chêne constitués de douves qui ont séché à l'air pendant deux ans et ont subi une torréfaction intense. Pendant 12 mois, ces douves ont le temps de transférer les substances aromatiques et colorantes du bois dans le liquide alcoolique.