

Gualco

Grappa Di Barolo

Typ	Grappa & Marc
Herkunft / Region	Italien
Produzent / Abfüller	Distilleria Gualco S.N.C.
Ausbau / Reifung	Minimum 18 Monate im «fontainebleu Fass»
Sonstiges	Nebbiolo Trauben
Alkoholgehalt	44 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A06-it-02574

Bemerkungen

Die Distilleria Gualco liegt in Sivano D'Orba im Piemont. Mit Alessandro, Marcella und Giorgio ist heute die fünfte und sechste Generation im 1870 gegründeten Familienbetrieb tätig. Sie destillieren ehrliche Grappe ohne Firlefanz aus den Traubensorten: Moscato, Dolcetto d'Ovada und Cortese di Gavi. Abgerundet wird das Angebot mit zwei schön ausgewogenen Wermut und einem Amaro.

Degustationsnotizen

Aus Nebbiolo-Weintrester aus dem Barolo-Anbaugebiet, dem vielleicht berühmtesten Rotwein Italiens. Dies ist eines der Produkte, das seit jeher der Name Piemonts in der Welt ist. Diese Traube zeichnet sich durch eine besondere Finesse aus und der Grappa ist perfekt für die Reifung in einer aromatischen Eiche wie der von Fontainebleu. In diesem Fall wird der Grappa in mittel gerösteten Barriques mit 500 Liter Kapazität für mindestens 18 Monate gelagert.