

Gualco

Grappa Stravecchia

Typ	Grappa & Marc
Herkunft / Region	Italien
Produzent / Abfüller	Distilleria Gualco S.N.C.
Ausbau / Reifung	3 Jahre Eichenfass (1000L)
Sonstiges	Dolcetto d'Ovada Traubentrester / Wasserbad-Alambic piemontesischer Machart
Alkoholgehalt	42 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	I06-it-03342

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 einem schön ausgewogenen Wermut und einem Amaro.

Degustationsnotizen

Dieser Grappa aus Dolcetto d'Ovada altert 3 Jahre in Eichen-Tonneauxfässern mit einem Fassungsvermögen von 1000 Litern. Da diese Fässer relativ groß sind, heben diese 3 Jahre der Lagerung die Komplexität und Weichheit des Destillats hervor, ohne den Anteil an Tanninen aus dem Holz drastisch zu erhöhen.