

# Exquisite Premium Grappa Reserva

Exquisite Premium wird aus den Schalen von Trauben hergestellt, die im Gebiet von Verona angebaut werden und für die Herstellung von vollmundigen, strukturierten und komplexen Rotweinen verwendet werden. Dieser Grappa ist das Ergebnis einer meisterhaften Tresterauswahl. Die Herstellung erfolgt in drei Destillationsphasen bei unterschiedlichen Temperaturen in traditionellen Kupferkesseln, die eine Destillation unter Vakuum (besserer Schutz der Aromen) und eine Erhitzung im Wasserbad (ein indirektes System, das schonender ist) ermöglichen. Bei diesem Verfahren bleiben die aromatische Fülle und der Duft der ursprünglichen Trauben erhalten. Der Grappa reift dann 18 Monate lang in Eichenfässern, das zudem seine typische Bernsteinfarbe annimmt.

**Varieties:** Corvina und Rondinella

**ABV:** 38%

**Bottle:** 70cl mit GP

