

# Grappa della Cantina Privata 12 Anni Doppelmagnum in HK



Artikelnummer	245412
Winzer	Bocchino
Land	Italien
Anbaugebiet	Piemont
Rebsorten	Nebbiolo: 65%, Moscato d'Asti: 35%

## Beschreibung:

Aromen von Zimt, Kirschen, Lakritz und Rosen und eine intensive Bersteinfarbe charakterisieren diesen 12 Jahre gereiften Grappa. Erhaben und herb im Geschmack mit einem Hauch von Honig, gekochten Äpfeln und Birnen, Mandeln und Johanniskraut.

Alkoholgehalt	45.0
---------------	------

Flaschengröße	3,0l
---------------	------

Flaschenanzahl	1
----------------	---

## Weinbearbeitung

Der Grappa wird diskontinuierlich im Dampfverfahren nach der Methode "Lazarito Bocchino" hergestellt.

Das Destillat wird bei 75 % Alkoholgehalt nach entsprechender Abtrennung von Vor- und Nachlauf durch Kolonnen mit pilzförmigen Kupferplatten erhalten.

Der Ausbau erfolgt in 225-l-Barriques aus Allier, Tronçais und Limousin. In dieser Zeit wird der Alkoholgehalt des Destillats allmählich bis auf 45 % reduziert. Ein Jahr vor Abfüllung wird das Produkt aus den Barriques in ein großes Eichenfass gefüllt, sodaß die verschiedenen Destillate langsam und harmonisch miteinander verschmelzen können.

Inverkehrbringer:	C. Bocchino & C.S.p.A. 14053 Canelli (AT) Italien
-------------------	---------------------------------------------------------

EAN-Code	8002600002004
----------	---------------

EAN-Code Karton	8002600002004
-----------------	---------------