



Grappa di Chianti Classico Riserva Querciavalle

In der Toskana gibt es eine lange Tradition in der Herstellung von „landwirtschaftlichen Grappas“, die durch sorgfältige Auswahl des Trester und Destillation nach traditionellen Methoden erhalten werden, um die Aromen und Parfums intakt zu halten. Die Grappa Riserva Querciavalle hat einen „alten“ Geschmack und eine „moderne“ Reinheit, die wirklich als zeitlos definiert wird. Es ist einzigartig mit einem uralten Geschmack, der von dem Ort kommt, an dem es seinen Ursprung hat



Trester der Rebsorten: Sangiovese und Canaiolo

Herstellung: Nach dem Abfüllen wird der beste Trester der Chianti Classico-Trauben, der noch frisch, alkoholreich und vor allem aromatisch ist, in modernen Stills bei niedriger Temperatur destilliert, um das ursprüngliche Aroma intakt zu erhalten

Reifung: 18 Monate in mittelgerösteten französischen Tonneaux, dann in einem kleinen Fass weiter gereift, in dem der Vinsanto aus der Familie Losi zuvor gereift ist, was komplexe und elegante Aromen und eine besondere Weichheit verleiht. Die leichten Noten von Mandeln und Honig erinnern an die Aromen der reifen Fässer von Vinsanto

Ausschanktemperatur: 18°C

Alkoholgehalt: 48%

Empfohlenes Glas: kleine Tulpe

Farbe: mit Stroh und hellen Reflexen

Geruch: intensiv, elegant, mit angenehmen ätherischen und würzigen Noten

Geschmack: angenehm weich, rund und raffiniert Aromen, die an Mandeln und Honig erinnern

Famiglia Losi