

# GRAPPA

RASSIG, FRISCH UND AROMATISCH



Unser Grappa ist einfach ur-italienisch. Wir sind stolz, dass die renommierte Brennerei Marolo Produktionspartner der Villa Caviciana ist. Denn das Herstellungsverfahren von Paolo Marolo entspricht dem, was auch bei uns gelehrt wird: Traditionelle italienische Herstellungsverfahren (die von Handarbeit geprägt sind) gepaart mit Offenheit für Innovation in der Produktion und im Keller (wo es nötig und möglich ist). Salute!

Rebsorten	Trester vom Cabernet
Farbe	reines Weiß
Verkostungsnotizen	Feinduftige Tresteraromen mit floralen Noten und dezenter Johannisbeere, einladend und klar, frischer rassiger Auftakt mit geradliniger Säurestruktur, kirschtig-beerige Fruchtnuancen und samtige Süße sind der Boden für ein würzig-charaktervolles Aroma, leichte Salznoten und abgeschmelzte Gerbstoffe bleiben ausgewogen und komplex im Nachhall
Serviertemperatur	zwischen 9 und 13 Grad (junge Grappa)
Vol.-%	42

Mehr zum Landgut Villa Caviciana finden Sie unter [www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com). Ihre Anfragen und Bestellungen richten Sie bitte an [info@villacaviciana.com](mailto:info@villacaviciana.com).

CABERNET