



Cà dei Frati

## Grappa Dei Frati

### Grappa da vinaccia di lugana



*Geist, Essenz, Ergebnis der Destillation; aus edlen weichen Traubentrester erhält er seine einzigartige Persönlichkeit, zarte Düfte und einen kräftigen Geschmack an. Trocken, wie es die Tradition will, sauber, duftend mit einem angenehmen Abschluss nach Lakritze und Honig, wie nur eine sorgfältige und sorgfältige Destillation es vermag. Klar und präzise wie die heimische Rebsorte: die Turbiana. Die Trauben unseres Gebiets, die dem Destillat einzigartige Eigenschaften wie Weichheit, Eleganz, aber vor allem Geschmeidigkeit und das Aroma diese Sorte verleihen. Eine Destillationsmethode, die langsam bei niedrigen Temperaturen in Kupferkesseln erfolgt, ist fähig, all das, was wir im Weinberg mühevoll erarbeitet haben, beim Kosten zu vermitteln. Am Abend mit Freunden, bei zarten Cremes, Mürbteigplätzchen, Dörrobst und gekochtem Obst begleitet er die Gespräche nach dem Essen. Auf rohen Fisch gesprüht wird er ein edles Bestandteil eines königlichen Gerichts.*

### Expertise

**Trester:** 100 % Turbiana

**Destillationsmethode:** diskontinuierlich

**Destillator:** Kleiner Brennkessel aus Kupfer

**Destillationstemperatur:** 110 °C in Wasserdampf

**Alkoholgehalt:** 43%

**Ausbau:** In Edelstahl

**Reifung:** mindestens 24 Monate