

Grappa Amarone Mezzanella, Grappa di Recioto della Valpolicella
DOCG classica

MASI – Valpolicella, Venetien

Kategorie:	Grappa
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, intensiv, rund
Alkohol:	50 vol.%
Serviertemperatur:	16 - 18°C
Servierempfehlung:	Ideal nach dem Essen, zu Desserts mit Trockenfrüchten, bitterer oder aromatischer Schokolade
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	12 54 66

Charakteristik

Ein heller Grappa mit intensiven Aromen von verschiedenen Gewürzen, Nusschalen und Honig sowie einem fruchtig-feinen Geschmack nach Trauben.

Klima/Terroir

Der Weinberg Vaio Mezzanella im Valpolicella verfügt über einen steinigen und humusreichen Boden und wird von "marogne" (dt. Trockenmauern) mit günstiger Südausrichtung und guter Ventilation gestützt.

Ausbau

Die Herstellung dieses Grappas erfolgt aus den Trestern angetrockneter Trauben in den Monaten März und April. Die Brenntemperatur liegt bei maximal 100°C um sicherzustellen, dass die Zutaten nicht verbrennen. Für den eigentlichen Brennvorgang werden kontinuierliche Vorrichtungen zur Destillation verwendet und für die Verfeinerung diskontinuierliche, somit ermöglicht man einen langsamen Destillationsprozess wobei der Vor- und der Nachlauf vom Herz getrennt wird. Nach der Destillation wird der Grappa 48 Stunden gefiltert und reift für mindestens 3 Jahre in Eichenfässern.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. Der Name Grappa Amarone Mezzanella stammt vom Anbaugebiet und einer der ausgewählten Lagen aus dem die Trester stammen, dem Vaio Mezzanella.



MASI®

