

# DANIELI

1898

## GRAPPA DI BARBERA DELLAVALLE «BARRIQUE DA PICOLIT»

Die Distilleria Dellavalle wurde 1983 in Vigliano d'Asti, im Herzen des traditionellen piemontesischen Weinbaugebiets, durch Roberto Dellavalle gegründet. Die Trester werden nach traditioneller Methode getrennt in kleinen Brennblasen diskontinuierlich gebrannt. Dieses Verfahren gewährleistet eine sanfte Behandlung der Trester und damit das Erhalten der ursprünglichen Aromatik. Die Verfeinerung und die Lagerung erfolgt in Fässern aus Slowenischer Eiche und in Barriques aus französischer Eiche. Die Grappa aus der Linie "Affinata" werden zusätzlich für 2 Jahre in speziellen, bereits gebrauchten Barrique Fässern ausgebaut und sind sehr limitiert erhältlich.

<b>Herkunft:</b>	Piemont.
<b>Rebsorten:</b>	100% Barbera.
<b>Vinifikation:</b>	Lagerung für 6 Jahre in 30 hl Eichenholzfässern, daraufhin Verfeinerung für 2 Jahre in gebrauchten Picolit Barrique Fässern.
<b>Farbe:</b>	Bernstein.
<b>Bouquet:</b>	Kräftiges Bouquet nach kandierten Früchten, Noten von Zitrusfrüchten und balsamische Noten nach Buttercake und Akazienblüten.
<b>Gaumen:</b>	Harmonisch und rund, mit einer guten Balance zwischen Würze und Süsse. Im Abgang würzig, pfeffrig und sehr lang anhaltend.
<b>Alkoholgehalt:</b>	42% vol.
<b>Trinktemperatur:</b>	16 - 20°C.

