

245427

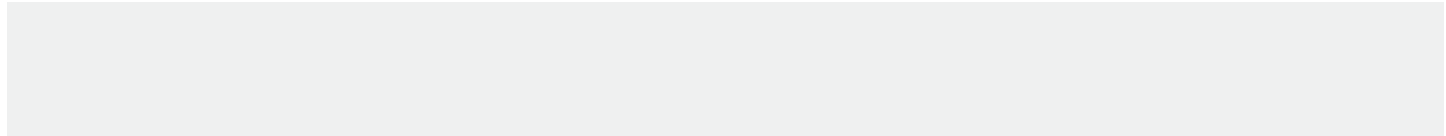
GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA 12 ANNI

 **Bocchino**
 **Italien**
Piemont



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nur eine Auswahl der besten Jahrgänge wird zur „Riserva della Cantina Privata“ verarbeitet. Ein Grappa, in dem sich die Tradition und Destillationskunst des Hauses Bocchino vereinen und die ganze Bedeutung eines guten Jahrhunderts an harter Arbeit zum Ausdruck kommt. Er wird aus dem Trester von 65% Nebbiolo- und 35% Moscato d'Asti-Trauben gewonnen und reift für 12 Jahre in Barriques aus Allier-, Limousin- und Tronçais-Eiche.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung	im Barrique 144 Monate
---------	------------------------

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	1 / 0.700 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8002600000826

ANALYSE

Alkoholgehalt	45.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	C. Bocchino & C.S.p.A. 14053 Canelli (AT) IT



WEINBEREITUNG

Der Grappa wird diskontinuierlich im Dampfverfahren nach der Methode "Lazarito Bocchino" hergestellt. Das Destillat wird bei 75 % Alkoholgehalt nach entsprechender Abtrennung von Vor- und Nachlauf durch Kolonnen mit pilzförmigen Kupferplatten erhalten.

Der Ausbau erfolgt in 225-l-Barriques aus Allier, Tronçais und Limousin. In dieser Zeit wird der Alkoholgehalt des Destillats allmählich bis auf 45 % reduziert. Ein Jahr vor Abfüllung wird das Produkt aus den Barriques in ein großes Eichenfass gefüllt, sodaß die verschiedenen Destillate langsam und harmonisch miteinander verschmelzen können.

PRODUZENTEN-INFO

Als Carlo Bocchino 1898 aus Argentinien in die Heimat zurückkehrte und beschloss, eine Grappa-Brennerei zu eröffnen, begann für den Grappa im Piemont eine neue Epoche. Bisher war er lediglich als billiger Schnaps in einfachen Wirtschaften bekannt gewesen, doch Bocchino war einer der ersten, die das Potenzial des hochwertigen Moscato-Tresters erkannte