GRAPPA DI BARBERA
DELLAVALLE «BARRIQUE DA PICOLIT»

Die Distilleria Dellavalle wurde 1983 wurde 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 Grappe aus der Linie «Affinata» werden nach dem ersten langjährigen Fassausbau zusätzlich in speziellen, bereits gebrauchten Barrique Fässern ausgebaut und sind nur limitiert erhältlich.

Herkunft:	Piemont.
Rebsorten:	100% Barbera.
Vinifikation:	Lagerung für 10 Jahre in 30 hl Eichenholzfässern, daraufhin Verfeinerung für 2 Jahre in gebrauchten Picolit Barrique Fässern.
Farbe:	Glänzend dunkles Gold (Bernstein).
Bouquet:	Kräftiges Bouquet nach kandierten Früchten, Noten von Zitrusfrüchten und balsamische Noten nach Buttercake und Akazienblüten.
Gaumen:	Harmonisch und rund, mit einer guten Balance zwischen Würze und Süsse. Im Abgang würzig, pfeffrig und sehr lang anhaltend.
Alkoholgehalt:	42% vol.
Trinktemperatur:	16 - 20°C.



Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch