DANIELI
1898

GRAPPA DI BARBERA
DELLAVALLE «BARRIQUE DA PORTO»

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 7 Jahre in 30 hl Eichenholzfässern, daraufhin Verfeinerung für 12 Monate in gebrauchten Porto Barrique Fässern.
Farbe:	Bernstein.
Bouquet:	Kräftiges und aromatisches Bouquet nach kandierten Pflaumen, Zimt und Mandeln, mit ausgeprägten Fruchtnoten.
Gaumen:	Harmonisch, rund und kraftvoll. Sehr weich, cremig, mit deutlichen Noten von kandierten Früchten und langanhaltendem Abgang.
Alkoholgehalt:	42% vol.
Trinktemperatur:	16 - 20°C.



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