



## Grappa Barili di Sassicaia

Art. Nr.: 17814

**Hersteller:** Jacopo Poli, Schiavon

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Venetien

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 40 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trester werden sanft gepresst, direkt danach beginnt die Gärung, anschließend folgt die Destillation. Ausbau: Der fertige Grappa verbleibt 4 Jahre in französischen Eichenfässern; vor Abfüllung wird der Grappa von 75 % auf 40 % Alkohol abgeschwächt und für 48 Stunden bei - 6 °C eingefroren. Anschließend wird der Grappa filtriert und abgefüllt.

**Kategorie:** Spirituosen

**Bewertung:**

**Falstaff:** 96

**Flaschengröße:** 0,5 Liter



**Einzelflaschenpreis: € 91.00**

### Verkostnotiz

In Eichenfässern gereift, in denen zuvor der weltberühmte Wein Sassicaia gelagert wurde.