



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Grappa Di Brunello Di Montalcino 42 vol. 0,500L

Claudia Ferrero

Claudia Ferrero begon het familie-domein in Podere Pascena in de late jaren negentig, halverwege Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo op de zuidflank van Montalcino. Na het overlijden van haar echtgenoot Pablo Harri in oktober 2017, leidt zij het domein samen met haar dochters Silvia, Giulia (de enologe) en Pepita. De wijngaarden beslaan circa 5,5 ha en worden ecologisch beheerd met organische mest, lage opbrengsten en strenge selectie.

Grappa di Brunello di Montalcino

Deze grappa wordt gedistilleerd uit de verse en nog vochtige druivenschillen van Brunello di Montalcino, via een traditionele discontinu distillatie in een koperen alambiek met waterbad. Na distillatie rust de grappa enkele maanden in roestvrijstalen tanks. Het resultaat is een heldere, transparante en kristallijne grappa met een delicaat en harmonieus aroma waarin de sangiovese-druif herkenbaar blijft. In de mond is hij droog, jong en zacht, met een geleidelijke warmte en een zuivere afdronk. Deze grappa is ideaal als digestief en combineert goed met gedroogd fruit, amandelgebak of pure chocolade.

Artikelnummer **991060**EAN **991060**Alcohol **42 % vol.**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Sterke drank, Grappa
Producent	Claudia Ferrero (Montalcino)
Land	Italie
Regio	Toscana
Druivensoort(en)	Sangiovese
Inhoud (L)	0,500
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Digestief, Chocolade