



Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

Grappa dei Frati

Erzeuger:	Weingut Ca' dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana
Rebsorten:	100% Turbiana



Ausbau/Reife:	Er wird aus den Schalen reifer Turbiana-Trauben mit diskontinuierlicher Destillationsmethode (Trennung von Vor- und Nachlauf des Destillats) gewonnen. Reifung im Edelstahl für mindestens 24 Monate.
Eigenschaften:	Er zeichnet sich durch Persönlichkeit, delikaten Duft und feinen Geschmack aus. Natürlich ist er ungesüßt, wie es die Grappa-Tradition verlangt! Im Bouquet findet man Duftnoten von Lakritze und Honig, vor allem aber Traubenduft der Turbiana-Weine pur. Auf der Zunge ist er weich, saftig, elegant und sortentypisch.
Ideal zu:	Nach einem langen Abendessen, etwa nach dem Dessert, aber auch zu Gebäck oder Obst, oder einfach während eines Gesprächs mit Freunden.