



Anbaugebiet	Spirituosen
Produzent	Casa Vinicola La Torre, 7742 Poschiavo/GR
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Weiss
Geschmacks- und richtung	Würzig, weich, samtig, Angenehm und rund, mit mittlerem Körper, langem Abgang. Sehr weicher eleganter Grappa.
Lagerfähigkeit	5 – 7 Jahre
Auszeichnung	Goldmedaille mit 92 Pt. durch Distisuisse.
Trinktemperatur	16 – 20° C
Merkmale	„Grappa Sforzato“ wird aus reinem Sforzato-Traubentrestler aus eigener Produktion gewonnen. Das Destillat erhält seine feinen Eigenschaften indem mehrmals destilliert wird. Dadurch wird sein kerniger Geschmack abgerundet. Nach einer schonenden Filtrierung wird das Destillat mit seiner vollen Kraft und Fülle in die Flaschen abgefüllt, um dem Genießer und Kenner den Gaumen zu verwöhnen.
Weintipp	Fruchtig-würzige Zitronen- und Orangen-Noten. Der „Grappa Sforzato“ schmeckt am besten nach dem Dessert und wird bei Raumtemperatur in Grappa- oder Cognacgläsern serviert.



GRAPPA SFORZATO LA TORRE

Di pura Vinaccia di Uve
Nebbiolo appassite

Grappa Sforzato