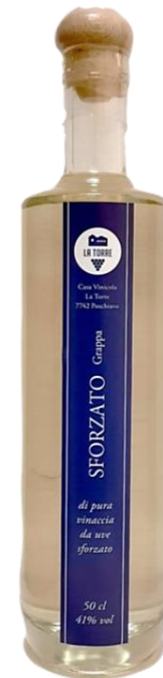




Anbaugebiet	Spirituosen
Produzent	Casa Vinicola La Torre, 7742 Poschiavo/GR
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Weiss
Geschmacksrichtung	Würzig, weich, samtig, angenehm und rund, mit mittlerem Körper, langem Abgang. Sehr weicher und eleganter Grappa.
Lagerfähigkeit ab Kauf	5 – 10 Jahre
Auszeichnung	Goldmedaille mit 92 Pt. durch DistiSuisse.
Trinktemperatur	16 – 20° C
Merkmale	«Grappa Sforzato» wird aus reinem Sforzato-Traubentrester aus eigener Produktion gewonnen. Das Destillat erhält seine feinen Eigenschaften indem er zwei Mal destilliert wird. Dadurch wird sein weicher-fruchtiger Geschmack verstärkt. 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-Nelken-Zimtnoten. Der „Grappa Sforzato“ schmeckt am besten nach dem Dessert und wird bei Raumtemperatur in Grappa- oder Cognacgläsern serviert.



GRAPPA SFORZATO

Di pura Vinaccia di Uve
Nebbiolo appassite

Grappa Sforzato