

Selezione d'Ottobre

43%vol. 50 cl

Grappa del Ticino

A differenza dell'acquavite, prodotta distillando mosto fermentato e vinacce, la grappa è il risultato della distillazione di sole vinacce, in questo caso di uve Merlot.

Questa grappa tipica ticinese presenta un bel fruttato con sentori di prugna, mela cotogna e pera.

Al palato si esprime con una buona intensità aromatica, pienezza e lunga persistenza.

La Grappa di Selezione d'Ottobre offre il meglio di sé degustata a temperatura ambiente, a fine pasto.

Im Gegensatz zu den Acquavite, die aus vergorenem Most und Trester destilliert werden, wird beim Grappa ausschliesslich der Trester gebrannt, in diesem Fall von Merlot-Trauben.

Dieser typische Tessiner Grappa verfügt über eine schöne Frucht mit Noten von Zwetschge, Quitte und Birne. Im Gaumen von intensivem Aroma, voll und lange anhaltend. Am besten kommt dieser Grappa zur Geltung, wenn man ihn bei Zimmertemperatur kostet, zum Abschluss des Essens.

Contrairement à l'eau-de-vie, produite par distillation du moût fermenté et du marc, la grappa est uniquement le résultat de la distillation du marc, dans notre cas de raisin Merlot.

Cet alcool typique du Tessin présente des senteurs fruitées de prune, de coing et de poire. Il séduit le palais par son intensité aromatique, sa plénitude et sa finale longue et persistante. La Grappa di Selezione d'Ottobre offre le meilleur d'elle-même lorsqu'elle est dégustée à température ambiante, à la fin du repas.

MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA

Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero
Tel. 091 735 60 11 | Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch | www.matasci-vini.ch

