



Veralteter Grappa Sangiovese

Der veraltete Grappa Sangiovese von Basilica Cafaggio wird aus einer Auswahl von Trestern gewonnen, die bei der Vinifizierung von Sangiovese-Trauben zurückbleiben. Durch die sorgfältige Auswahl, die Verwendung von geeigneten kleinen Behältern und den raschen Transport zur Brennerei bleiben alle für die Sangiovese-Trester typischen erlesenen Duftnoten beibehalten. Ein Projekt, das schon vor geraumer Zeit in Angriff genommen wurde, nicht nur, weil für diesen Grappa eine fünfjährige Alterung vorgesehen ist, sondern seine Geschichte hat bereits im Herbst 2012 begonnen.

Ausgangsmaterial

Frische Trester aus Sangiovese-Trauben

Herkunftsgebiet der Trester

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

Ausrichtung und Meereshöhe

Süd, Südost, Südwest, durchschnittlich 320 ü. M.

Zusammensetzung des Bodens

Schluffiger Lehmboden, mäßig tiefreichend, steinig, gut drainiert, herausgebildet aus Kalksandstein.

Erziehungsform

Gezapftes Kordon-System, Guyot.

Zeitraum der Weinlese

Handlese in der letzten Septemberdekade und der ersten Oktoberdekade.

Destillation

Nach einigen Tagen Ruhe, damit die Trester weiter reifen können, erfolgt die Destillation in einem diskontinuierlichen Destillierkolben, in kleinen Kupferkesseln im Wasserbad, um alle leichten, erlesenen Duftnoten und die aromatische Vielschichtigkeit, an der der Sangiovese so reich ist, hervorzuholen.

Ausbau

Ein Jahr im Stahltank und mehr als fünf Jahre in kleinen Barriques aus französischer Eiche, die vorher zur Reifung von Weißwein verwendet wurden.

Organoleptische Eigenschaften

Der veraltete Grappa Sangiovese präsentiert sich mit einer schön leuchtenden Bernsteinfarbe. Sein Duft ist besonders komplex, da er den anfänglichen fruchtigen Duft mit dem für französische Eiche typischen Aroma nach Vanille und leichtem Kakao vereint. Im Mund ist er komplex und äußerst vielschichtig, aber dennoch sehr ausgewogen. Hervorragend im Abgang mit einer schönen Persistenz, die einen angenehmen Geschmack mit mehreren zusätzlichen Nuancen hinterlässt. Sein Bestes gibt er, wenn man ihn in einem großen Glas verkostet.

Empfehlungen für die Aufbewahrung

Stehend, im Dunkeln, in frischer Umgebung, Temperaturschwankungen vermeiden.

Alkoholgehalt

43 % Vol.

Serviertemperatur

15°-18°

Erhältliche Formate

0,50 l.



BASILICA CAFAGGIO S.R.L.

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine