Grappa di Bassano

Spécialité en approvisionnement continu

Jeune Grappa créée en hommage à Bassano del Grappa, la capitale de la Grappa et au Musée de la Grappa Poli situé devant le Ponte Vecchio, le symbole de la ville, bâti en l'an 500.

Région : Vénétie

Matière première : Marc provenant de raisins rouges de plusieurs variétés typiques de la région.

Élaboration : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On en obtient un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : Jeune grappa révélant des arômes fruités de pomme et de coing et de fleur blanche. En bouche, on savoure la fougue de sa jeunesse sans camoufler son goût élégant et moelleux.

Service : Servir fraîche, mais non froide.

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 11003338 – 500 ml
Prix : 32,50$
Prix licencié : 28,10$
UVC : 6

La qualité de la Grappa dépend de 3 facteurs principaux : le type d'alambic, le style du distillateur et la qualité du marc. Jacopo Poli insiste beaucoup pour que ces 3 facteurs soient toujours maximisés dans la production de ses Grappas.

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339 montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com