



CAPARZO

GRAPPA RISERVA

TRESTER: Tresterweinbrand aus weiß und Rotweinsorten.

DESTILLATIONSZEITRAUM: in den Tagen nach dem Abstich des Mostes.

DESTILLATIONSVERFAHREN: mit mehrfach unterbrochenem Dampfstrom.

REIFUNG: 2 Jahre in kleinen Eichenfässern

ALKOHOLGEHALT: 43%

ERSTES HERSTELLUNGSJAHR: 1995

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Bernsteinfarben, mit goldgelben Farbtönen.

GERUCHSEINDRUCK: Würzig, Trockenfrüchte.

GESCHMACKSEINDRUCK: Trocken, warm, rund, mit lange währendem Aroma.

SERVIERTEMPERATUR: Raumtemperatur.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700
Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@caparzo.com - www.caparzo.com