

# Grappa Barrique di Gavi



<b>Artikelnummer</b>	IT39040
<b>Erzeuger</b>	Lorenzo Inga
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Anbaugebiet</b>	Piemont
<b>Rebsorte</b>	Cortese di Gavi
<b>Flaschenvolumen</b>	0,70 l

## Zusatzinformationen

Die Reifung in unterschiedlichen Holzfässern verleiht dem Barrique di Gavi ein super weiche Struktur, am Gaumen entwickelt er Nuancen von getrockneten Früchten und frischer Vanille im Nachhall

## Weingut

Inga ist eine traditionsreiche Brennerei im Piemont. Über Generationen wurde hier Grappa aus den typischen piemonteser Rebsorten hergestellt. Die Brennerei liegt mitten im Anbaugebiet des Weißweines Gavi, nicht weit vom Örtchen Gavi entfernt. Deshalb ist Grappa di Gavi sozusagen die Spezialität des Hauses unter seinen Grappen. Eine weitere Spezialität ist der Antico Amaro di Serravalle. Das Rezept wurde erstmals im 19. Jahrhundert von Giuseppe Inga aufgezeichnet und seither in der Familie bewahrt. Der Antico Amaro di Serravalle ist nicht so süß wie Averna und nicht so hart wie Fernet. Genau die richtige Balance, damit er auf der Zunge als Bitter erkannt wird. Leuchtend gelb zeigt sich der erfrischend zitronige Limoncello aus besten, sonnenverwöhnten Zitronen. Eisgekühlt eine erfrischende Wohltat in den heißen Sommertagen. Ein nicht alltäglicher Aperitif ist der Grappa Affinata. Für diesen wird Trester von kleinen DOC- oder DOCG-Weingütern verwendet. Nach der Destillation lagert der Grappa in Barriquefässer. Das gibt ihm, neben den Fruchtnoten, Aromen von Vanille und Gewürzen und eine samtige Textur.

## Analysewerte

Gesamtsäure: 0,00 g/l  
Restzucker: 10,00 g/l  
Alkohol: 40,00 % vol.

## Allergene

Sulfite

*Prior Weinhandel*

Am Arnsberg 16  
33619 Bielefeld

Tel 0521 104637

[info@prior-weinhandel.de](mailto:info@prior-weinhandel.de)  
[www.prior-weinhandel.de](http://www.prior-weinhandel.de)

**PRIOR**  
WEINHANDEL