

Montanaro Grappa di Arneis

Italia / Piemonte



Destilleriets historie begynte i 1885 med alkymisten Francesco Trussoni, som bestemte seg for å lage den første endrue-grappaen. Grappa di Barolo, ble den første single drue Grappaen i historien, laget av nebbiolo.

Selskapet ble overtatt av Mario Montanaro og hans kone Angela Trussoni i 1922. Med sønnen Giuseppe Montanaro perfektionerte de produksjonsprosessene ved å ta i bruk ulike damp metoder ved destilleringen. I løpet av et århundre førte dette til et slags "økosystem" der Montanaro, spesielt Grappa di Barolo, har blitt et områdets mest historiske og anerkjente produkt.

Ueiket Grappa. Arneis-drueerester levert av lokale vinbønder i Alba-region.

Distillation in small copper boiler, and separation of good alcohol from methyl alcohol using double column.

Distilled according to the Montanaro traditional method: originals alembics in copper steam powerd

Type	Grappa
Produsent	Distilleria Montanaro
Druetyper	Arneis
Lagring	Ueiket, kun modnet på stål.
Analyse	Alkohol: 43,0 % Sukker: Max 20 g/l
Karakteristikk	The characteristic of this grappa is the marked floral and herbaceous fragrance typical of the original vine which explodes in the mouth with the first sip. Very pleasant grappa and easy to drink.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,7 L	8006936	6323307	kr. 720,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>