

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Grappa di Moscadello Pascena



Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	42% vol.
Rebsorten	100% Moscato

Vinifikation

Der Grappa di Moscadello Pascena wird vollumfänglich aus dem Trester der Moscato-Traube gewonnen. Das Traubengut wird schonend gepresst und gelangt danach direkt in die Brennerei. Die Destillation im Kupferkessel erfolgt während 48 Stunden. Anschliessend erfolgt die Reifung im Edelstahltank.

Unsere Degustationsnotiz

Der Grappa di Moscadello Pascena präsentiert sich in einer kristallklaren Farbe mit dem intensiven, aromatischen Bouquet der überreifen Moscadello-Traube. Sehr angenehm harmonischer Geschmack mit einem Nachhall, der an Akazienblüten erinnert.

Passend zu



Col d'Orcia



Die Tenuta Col d'Orcia im Dörfchen Sant'Angelo zählt zu den historischsten und gepflegtesten Weingütern in Montalcino. Die Ursprünge der Kellerei gehen mindestens bis 1890 zurück. Das Anwesen verfügt über 142 Hektar Rebland, wobei der Grossteil mit Sangiovese, der einzigen Rebsorte für den Brunello di Montalcino, bepflanzt ist. Seit 1973 ist das Weingut im Besitz der Grafenfamilie Marone Cinzano, welche 2010 vollumfänglich auf biodynamischen Weinbau umgestellt hat. Heute ist Col d'Orcia das grösste Bio-Weingut in der Toskana.