

GRAPPA TRENTINA STRAVECCHIA ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cantina Distilleria Pisoni
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1852
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Pisoni
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giuliano Pisoni (Brennermeister)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Südtirol/Trentino
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Chardonnay, Marzemino, Moscato, Pinot Grigio, Teroldego
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
40,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,5 l



GRAPPA TRENTINA STRAVECCHIA ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
k.A.
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August - Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate im Barrique

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Digestif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Nach alter Tradition erzeugt aus besten Trentiner-Weinreben. Am Gaumen weich, fast schon lieblich, warmherzig. Die Alterung in kleinen Barrique-Fässern verleiht dem Grappa, der durch eine besonders warme Bernsteinfarbe dem Auge schmeichelt, ein duftendes und vielschichtiges Bukett, in ihm dominieren feine Noten von Vanille und Nüssen. Langer Nachhall mit Bitterschokolade, Lakritze und zarten Honignoten. Ein wunderbarer Digestif, der krönende Abschluss am Ende eines guten Essens ... oder eine Belohnung am Ende eines langen Tages.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via San Siro, 7/a
38076 Lasino (Trento)
Italien