



# La Maranzana

---

## Ex Libris Grappa di Brachetto



Dieser Branntwein wird aus dem Trester der Brachetto-Traube, die in dem Gebiet von Acqui Terme mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung angebaut wird, gewonnen.

Der teilweise abgebeerte Trester kommt in die Brennerei, wo eine beschleunigte Gärung erfolgt. Daraufhin wird er destilliert, um einen an charakteristischen Aromen des Brachetto reichen Grappa zu erhalten. Es folgt die Verfeinerung in Stahlbehältern.

**Alkoholgehalt:** 42 Vol%

**Verkostung:** Er besitzt eine helle kristalline Farbe. Das feine, entschlossene und gleichzeitig junge, duftende und blumige Bukett weist eine leichte Note von Zitrusfrüchten auf. Der ausgesprochen delikate, frische Geschmack kennzeichnet sich durch leichte Früchtearomen und den reinen und lang anhaltenden Nachgeschmack.