

Riserva Vitae

Herkunft

Italien / Piemont / Monferrato

Rebstock

Grignolino, Ruchè

Farbe

Bernsteinfarbig

Duft

In der Nase bildet sich ein Aroma von wohlduftenden, intensiven floralen Noten und Veilchen.

Geschmack

Durch die Lagerung in den Eichenholzfässern entfaltet sich die Holznote, welche ideal durch den fruchtigen Geschmack des Riserva Vitae ergänzt wird.

Gradazion

43%

Typologie

Der Ausgangspunkt für den Vitae sind die Trauben der Rebsorten Grignolino und Ruche. Wie bei dem Mazzetti Gaia Grappa werden die Brände der Trester einzeln gebrannt und für 18 Monate in Barriquefässern gelagert, bevor diese im Blend den Grappa Vitae Riserva komponieren.



weinonline.ch