SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

Grappa di Vernaccia Dorata 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

Der Grappa di Vernaccia Dorata wird aus dem Trester der Königin der Sinis-Halbinsel auf Sardinien, der Vernaccia-Traube, gebrannt. Er reift in kleinen sardischen Kastanienfässern, die zuvor für den Ausbau von Vernaccia di Oristano genutzt wurden. Dadurch entsteht ein weicher und delikater Grappa, der wunderbar zum Abschluss einer Mahlzeit getrunken werden kann.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Karamell, leichte Rauchnote, Steinobst
Geschmack	weich am Gaumen, würzige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Holzfass
Trinktemperatur	16-18°C

Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre … abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

Gründungsjahr	1952
Anzahl der Mitarbeiter	17 Angestellte
Rebfläche	53 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	960 000
Rebsortenspiege	l Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN