

Grappa Invecchiata Silvio Carta 0,70l

Silvio Carta | Sardinien

Der Grappa „Grappa Invecchiata“ von Silvio Carta ist ein hochwertiger Tresterbrand. Er wird nach traditioneller Methode, durch diskontinuierliche Destillation in einer Kupferbrennblase, hergestellt. Durch die Reifung im Holzfass erhält der Grappa seine tief bernsteinfarbene Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase zeigt er sich fein und vielschichtig mit zarten floralen Noten, die an die frischen Trauben erinnern. Am Gaumen ist der Grappa Invecchiata weich und ausgewogen, mit Nuancen von Mandel, Honig und Apfel, die sanft in Anklänge von Vanille und Schokolade übergehen. Seine elegante Struktur und die dezente Würze machen ihn zu einem runden Abschluss eines Essens, ohne aufdringliche Schärfe. Besonders gut kommt sein intensives Aromenspiel in Kombination mit feiner Schokolade zur Geltung.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Vanille, Karamell, leichte Rauchnote
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
Rebsortenspiele	I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkten für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia

