

## Grappa Invecchiata Silvio Carta 0,70l

Silvio Carta | Sardinien

Der Grappa Invecchiata von Silvio Carta wird durch diskontinuierliche Destillation in der Kupferbrennblase gewonnen und ist tief bernsteinfarben, feinduftig und weich am Gaumen. Am Ende einer Mahlzeit ein runder Abschluss mit wenig Schärfe.

### Sensorik

<b>Farbe</b>	bernstein
<b>Duft</b>	Vanille, Karamell, leichte Rauchnote
<b>Geschmack</b>	weich am Gaumen, würzige Struktur

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Holzfass
<b>Trinktemperatur</b>	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.

<b>Gründungsjahr</b>	1952
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	17 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	53 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	960 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia