2010 Plozza Grappa di Nebbiolo 2010

Plozza

Produzent	**Plozza Vini**
Herkunft	**Lombardia/Valtellina, Italien**
Traubensorten	**Nebbiolo**
Flaschengrösse	**70 cl**

Weinbeschrieb

Ein Grappagenuss mit reinen Aromen und unverfälschtem Geschmack. Im Gaumen warm und samtig, tiefgründig aber nicht zu energisch. Harmonisch, ausgeglichen, nie zu direkt oder markant, die ideale Verbindung aus den Aromen der Rebsorte und des Verfeinerungsprozesses.

Vinifikation und Ausbau

Der Grappa Plozza ist ein sortenreines Destillat aus dem hochwertigsten Nebbiolo Trester, das sich durch Qualität und seltene Harmonie profiliert. Ein Produkt, der handwerklich im Alambic-Verfahren in der Kellerei in Brusio destilliert wird, durch besonders weiche Duftnoten abgerundet, die beim jahrelangen Ausbau in Holzfässern entstehen.

Passt zu

Sein Auftritt in einer Flasche mit minimalistichem Design macht ihn zu einem eleganten Begleiter einer guten Zigarre, er lässt sich aber auch vorzüglich mit dunkler Schokolade kombinieren. Speziell und provokatorisch wäre die Kombination mit reifem Käse.