



LE MORETTE GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS

65860

BESKRIVELSE

Vingården Le Morette, er grundlagt for over 60 år siden af Gino Zenato, men drives i dag af Fabio og Paolo som er 3. generation i Zenato-slægten. Vingården ligger ved byen San Bernadetto lige syd for Gardasøen.

Le Morette er noget Ganske særlig for sit område, da man også driver planteskole. Det betyder at alle de druestokke, der plantes i området stort set alle kommer fra Le Morette.

Udover at pryde logoet er navnet på vingården - Le Morette - opkaldt efter en særlig art af vildænder, som holder til i den nærliggende Frassino sø. En fugl man engang så overalt i området, men med tiden er blevet mere sjælden. Dog lever den stadig tæt på vingården Le Morette.

Grappa er en italiensk brændevin, der fremstilles ved destillering af det druekvas, som i forbindelse med produktion af vin er tilovers efter presningen af druerne. Grappa er en parallel til den franske Marc, selv om de to varianter smager fuldstændig forskelligt. I begge tilfælde er det ret beset affaldsprodukter fra den egentlige vinproduktion, som danner basismaterialet for brændevinen. Le Morette Grappa di Lugana Benedictus er den bedste, huset laver. Grappaen har lagret på små egetræsfade i 2 år, hvilket er med til at give den ravfarven samt et komplekst spænd af aromaer, der omfatter moden frugt og træ samt en relativ bløde og rund smag, der holder længe.

Land

Italien

Region

Lugana

Alc %

42.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

50 cl

Antal pr. kolli

6

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0