



## LE MORETTE GRAPPA DI LUGANA

65850



Krydret ret



Lam



Mørkt kød



Oksekød

### BESKRIVELSE

Vingården Le Morette, er grundlagt for over 60 år siden af Gino Zenato, men drives i dag af Fabio og Paolo, der er 3. generation i Zenatoslægten. 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 besat affaldsprodukter fra den egentlige vinproduktion, som danner basismaterialet for brændevinen.

Le Morette Grappa di Lugana er en traditionel ren Grappa, som man bevidst ikke har villet lagre på egefade, derfor den klare farve. Her får du en sødmefyldt grappa. Friske aromaer er kendetegnende for Grappa di Lugana, og giver en grappa med en lettere fylde end Benedictus (den fadlagret Grappa). Smagen er varm og frisk med noter af frugt.

#### Land

Italien

#### Region

Lugana

#### Alc %

42.0

#### Lukning

Korkprop

#### Størrelse

50 cl

#### Antal pr. kolli

6

#### Anvendelse

Krydrede retter, Lam, Mørkt kød, Oksekød

#### Tilføj til kurv antal (B2C)

0

#### Tilføj til kurv antal (B2B)

0