

Montanaro Grappa di Barolo

Italia / Piemonte / Alba

Destilleriets historie begynte i 1885 med alkymisten Francesco Trussoni, som bestemte seg for å lage den første endrue-grappaen. Grappa di Barolo, ble den første single drue Grappaen i historien, laget av nebbiolo.

Selskapet ble overtatt av Mario Montanaro og hans kone Angela Trussoni i 1922. Med sønnen Giuseppe Montanaro perfektionerte de produksjonsprosessene ved å ta i bruk ulike damp metoder ved destilleringen. I løpet av et århundre førte dette til et slags "økosystem" der Montanaro, spesielt Grappa di Barolo, har blitt et av områdets mest historiske og anerkjente produkt.

Lagret på brukte eikefat i 24-30 mnd. Nebbiolo-drue rester fra Barolo vinmarker levert av lokale vinbønder i Alba-region.

Distillation in small copper boiler, and separation of good alcohol from methyl alcohol using double column.

Distilled according to the Montanaro traditional method: originals alembics in copper steam powerd.



Type	Grappa
Produsent	Distilleria Montanaro
Druetyper	Nebbiolo
Lagring	24-30 mnd
Analyse	Alkohol: 43,0 % Sukker: Max 20 g/l
Karakteristikk	Refined in oak barrels to merge aroma and flavour. This Grappa acquires smoothness, perfume, a velvety flavour and unmistakable straw colour.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,7 L	Varenummer 8006937	EPD-nr 6323315	Pris Vinmonopolet kr. 740,00
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>