

MILLEPASSI

GRAPPA
DI BOLGHERI

Millepassi

PRODUKTIONSZONE

Der Grappa Millepassi wird nur aus den besten Trester der Trauben des Weinguts Donna Olimpia 1898 gewonnen. Die Rebberge liegen in Bolgheri (Livorno) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Kontinentale Überschwemmungsepisoden haben den Boden mit sandig lehmigen Ablagerungen angereichert.

TRAUBENSORTEN

Cabernet Sauvignon
Petit Verdot-Merlot.

DESTILLATION

Der Grappa wird aus erlesenem Trester gewonnen, der möglichst frisch, also gleich nach der Pressung in die Brennerei gebracht wird. Die Destillation erfolgt in einem nicht kontinuierlichem Destillierkolben im Wasserbad um die Vielfalt der herausragenden Charakteristika des Rohmaterials zu fixieren.

HOLZAUSBAU

Der Grappa wird für 3 Jahre in kleinen Eichenfässern, in welchen zuvor der Bolgheri Superiore Millepassi ausgebaut wurde, gelagert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Streng und doch vollmundig, alkoholisch aber reich an Düften und hochwertigen Estern die vom Alterungsprozess zeugen. Die Lagerung im edlen Holz führt zu einer leichten Färbung und Toastnoten welche das Aromenbouquet verstärken. Ein harmonischer Grappa von gehaltvollem Stoff.

ALKOHOLGEHALT

42% vol.

NAMENSURSPRUNG

Millepassi bezieht sich auf das alt-römische Längenmass "miliun", das 1480 Metern entspricht oder eben den nötigen tausend Schritten (ital.: mille passi) um auf den römischen Strassen von einem Meilenstein zum nächsten zu gelangen. Eine dieser Strassen durchquerte ehemals das Gut Donna Olimpia.

