



Maahantuoja: Interbrands
Wines and Spirits

Maa: Italia

Tuottaja: Tommasi

Alkoholipitoisuus: 43.00%

Pullokoko: 0.7

Korkki: Luonnonkorkki

Valikoima: Ravintolavalikoima

Tommasi Grappa di Amarone

ITALIA - VÄKEVÄT GRAPPA

Lämmin, ja kotoisan makuinen grappa Tommasin kuuluisalta viinitalolta Italiasta.

Viinin valmistus: Grappan valmistus on tarkoin säädettyä. Valkoviiniä valmistettaessa yleensä puristetaan rypäleet ennen käymisprosessin alkua. Punaviinejä valmistettaessa taas annetaan rypäleiden käydä, jotta kuorista saataisiin otettua talteen väri- ja makuaineita. Tämän jälkeen rypäleet puristetaan ja erotetaan mäski rypälemehusta. Mäski on tärkeä raaka-aine grappan valmistuksessa. Usein monimutkaisen tislusprosessin jälkeen grappa on valmista juotavaksi. Italian lain mukaan sitä tulee kuitenkin säilyttää pullossa puoli vuotta. Grappaa voidaan myös säilyttää eri puolajeista valmistetuissa tynnyreissä, jolloin se saa sekä väriä että makuja. Tommasi Grappa di Amarone on vanhentunut pienissä tammitynnyreissä 2 vuotta.

Väri: Kellanpunainen väri

Tuoksu: Todella elegantti, hieman rusinainen

Maku: Lämmin, pehmeä ja täyteläinen

Käyttövinkki: Digestiivinä sellaisenaan

Tuottajan tiedot

Tommasin viinitalo on perustettu vuonna 1902. Se sijaitsee Italiassa Veneton alueella, Valpolicella Classico-alueen sydämessä. Isoisä Giacomon pieni viinitalo on kasvanut vakaasti vuosien kuluessa ja nykyään Tommasi viljelee viiniä myös Veronan DOC-alueella, Trevison Proseccossa, Lombardian Oltrepò Pavesessa, Toscanan Montalcinossa ja Maremassa sekä Apulian Manduriassa. Tommasia johtaa jo 4. sukupolvi.