

Producent: Domenis 1898, Friuli-Venezia Giulia, Italië

Type: Grappa

Basisdruif: Chardonnay

Alcoholpercentage: 40%

Kleur: Helder, kristalhelder

Serveertemperatuur: ca. 18 °C

Korte omschrijving
Aromatische grappa van Chardonnay, met delicate fruitige en florale tonen, zacht en evenwichtig in de mond en met een lange, persistente afdronk.

Grote omschrijving
De Grappa Domenis Chardonnay wordt geproduceerd door het traditionele familiebedrijf Domenis 1898 in Friuli, een regio die bekendstaat om zijn hoogwaardige druiventeelt en authentieke distillatiepraktijken. Voor deze grappa worden de verse resten van Chardonnay-druiven zorgvuldig geselecteerd en verwerkt. Na de oogst worden de druiven ondergaan aan een zachte persing om zoveel mogelijk aroma's en suikers te behouden, waarna de trester wordt gedistilleerd in koperen alambieken volgens een nauwkeurig gecontroleerd proces. Dit zorgt voor een grappa met een uitzonderlijk zuiver karakter en heldere kristalheldere kleur.
Het aroma van de Grappa Domenis Chardonnay is verfijnd en complex, met tonen van witte bloemen, rijp geel fruit en een subtiele hint van honing en vanille, afkomstig van de natuurlijke druivenexpressie en het ambachtelijke distillatieproces. In de mond is de grappa vol en rond, met een aangename warmte en een zachte, evenwichtige textuur die typerend is voor premium grappa's. De afdronk is lang en persistent, waarbij de aroma's van druif, bloemen en lichte kruidigheid nog lang aanwezig blijven.
Deze grappa is veelzijdig in gebruik: puur te drinken na een maaltijd als digestief, maar ook uitstekend te combineren met lichte desserts, noten of gedroogd fruit. De zorgvuldige productie en het behoud van de natuurlijke aroma's maken het een elegante en expressieve grappa die zowel fijnproevers als liefhebbers van traditionele Italiaanse distillaten zal aanspreken.