



Grappa all'Uva di Cannellino «Roma»

Produzent	CentoPerCento
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Treviso
Produkt	Grappa
Anbau	Traditionell
Alkoholvolumen	40.0%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	50 cl / 1er Kt
Preis CHF	43.00

CentoPerCento heisst 100%. Und so gehen Luciano Brotto und sein Sohn Nicola seit 1998 an die Grappaproduktion auch heran. Sie haben die Produktion im italienischen Montello revolutioniert und neue, originelle und exklusive Verfahren gefunden. Luciano Brotto schreibt so nicht nur seine über hundertjährige Familientradition in der Grappa-Destillation weiter, sondern ist auch zu einem Forscher und Innovator der Grappa-Industrie geworden, die in der Region Veneto tief verwurzelt ist. Die Produkte von CentoPerCento richten sich an junge Konsumenten, vor allem auch Frauen, die den Grappa-Genuss für sich entdecken wollen. CentoPerCento legt grossen Wert auf absolute Qualität und grosse Sorgfalt in der Produktion – vom Anbau der Trauben bis zur Abfüllung. Darüber hinaus steht der elegante Auftritt im Fokus sowie die Produktion einer begrenzten Anzahl von Sorten.

Aus dem Trester der Cannellino-Trauben destilliert. Die Rebsorte wird in der Region Latium angebaut und wird für den Weisswein Frascati verwendet. In der Nase warme, fruchtig-süsse Noten von Bananen und Pfirsich. Die Zahl «06», steht für die Telefonvorwahl der Stadt Rom, die sich in der Region Latium befindet.