



Bottega Grappa Vendemmia Tardiva

De kleur is intens amber. Het complexe boeket in de neus wordt gekenmerkt door tonen van honing, bloemen, vanille, druivenmost en edel hout. De smaak is intens, zacht en aanhoudend en drukt de structuur uit van de oorspronkelijke druiven en een aangenaam aroma van nobel hout.

Artikelnummer:	06490220
Land:	Italië
Wijnsoort:	Distillaten
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	50 CL
Smaak:	Vol
Producent:	Bottega
Flesafsluiting:	Kurk
Geschenkverpakking:	Ja

Bottega S.p.A. werd 40 jaar geleden opgericht als grappadistilleerderij en is uitgegroeid tot een familiebedrijf dat typisch Italiaanse dranken en etenswaren produceert en naar alle delen van de wereld exporteert. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door de derde generatie Bottega's: Barbara, Sandro en Stefano Bottega. Het bedrijf is gevestigd in Bibano, in het Italiaanse Treviso (45 km ten noorden van Venetië), in een 19e-eeuwse boerderij. De boerderij is compleet gerenoveerd met behoud van de oorspronkelijke architectuur en wordt omringd door 10 hectare wijngaarden.

Bottega werd in 1977 opgericht door Aldo Bottega, een meesterdistilleerder met meer dan 30 jaar ervaring. In 1983 overleed Aldo en nam zijn zoon Sandro de leiding over. In 1992, na jaren van onderzoek naar de productie van zachtere en rijkere distillaten, bracht het bedrijf zijn eerste prosecco op de markt, al snel gevolgd door andere mousserende wijnen.

De onderneming heeft verschillende merken onder haar hoede, waaronder Alexander, Bottega en Cellini. Bottega produceert en distribueert Italiaanse wijnen, grappa, likeuren en etenswaren naar meer dan 120 landen wereldwijd. Kernwaarden van de onderneming zijn kwaliteit (Italiaanse smaak en authenticiteit), stijl (het kenmerkende Italiaanse gevoel voor stijl) en duurzaamheid (ondernemen met respect voor milieu en maatschappij).

Grappa Tardiva is een gerijpte grappa die wordt verkregen door het distilleren van de schil en een selectie gedroogde druiven die worden gebruikt om de prestigieuze wijn Amarone della Valpolicella te produceren. Het is een elegant en verfijnd distillaat dat, dankzij veroudering op hout, verrijkt wordt door unieke en onmiskenbare tonen.

De kleur is intens amber. Het complexe boeket in de neus wordt gekenmerkt door tonen van honing, bloemen, vanille, druivenmost en edel hout. De smaak is intens, zacht en aanhoudend en drukt de structuur uit van de oorspronkelijke druiven en een aangenaam aroma van nobel hout.

Deze gerijpte grappa is perfect na de maaltijd, maar ook om te gebruiken in cocktails. Ook geweldig bij pure chocolade of taarten op basis van cacao.