



ORNELLAIA

ELIGO DELL'ORNELLAIA GRAPPA RISERVA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva, der aus dem Traubentrester des Ornellaia hergestellt und ausschließlich in Ornellaia-Fässern gereift wird, verdeutlicht, inwiefern ein kompromissloses Auswahlverfahren im Weinberg und in der Weinkellerei entscheidend ist für die Destillation eines Grappas mit hochwertiger Qualität.



Wenn ein außergewöhnliches Weingut in seinem Bemühen um höchste Qualität exzellente Weine hervorbringt, ist es nur folgerichtig, dass es aus dem Trester dieser Weine auch einen bemerkenswerten Grappa erzeugt.

Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva veranschaulicht Ornellaia's Philosophie, dass nur eine kompromisslose Arbeit während des gesamten Produktionsprozesses beste Qualität gewährleisten kann.

Im Herbst wird der frische Trester zu einer tief im toskanischen Hinterland verborgenen Brennerei gebracht. Dort stellt der Brennmeister sein Können unter Beweis, um den Traubenschalen der Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot deren zarte aromatische Essenz zu entlocken.

Nach schonender Destillation in kleinen Kupferkesseln reift der Grappa mindestens drei Jahre in gebrauchten Ornellaia Fässern (doppelt so lange wie vorgeschrieben), bevor er mit Grappas aus älteren Beständen verschnitten wird, damit er ein zusätzliches Maß an Tiefe und Charakter gewinnt. In ein und derselben Brennerei verarbeitet ist dieser Grappa ein garantiert traditionell hergestellter Edel-Weinbrand.

Mit seinen weichen Aromen, seiner seidigen Textur und schönen goldenen Farbe ist Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva von edlem Stil und einzigartiger Herkunft, inspiriert von der Natur und geschaffen von Menschenhand.