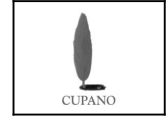


# 2018 GRAPPA DI CUPANO

## CUPANO - TOSKANA, FRANKREICH



Der Grappa wird bei der Destillerie Nannoni von der Destillateur-Meisterin Priscilla Occhipinti aus dem Trester des Brunello die Montalcino 2018 gebrannt. Hierher bringt das "Who is Who" der Toskana seine besten Partien und lässt aus dem Trester ihrer besten Partien einen Digestif brennen. Da sich die Familie seit den 70ern ein großartiges Know How erworben hat, es aber nur ein kurzes Zeitfenster für die schnelle Verarbeitung gibt, drängeln sich die Kunden. Ein feiner, floraler weißer Grappa, sehr mild und weich bei dem man die Brunello bestens erschnupern kann.

<b>Rebsorte</b> Sangiovese (Grappadestillat)	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> -	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-13°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Mediterran mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Grappa di Brunello	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Boden</b> Kiesel, Lehm, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 42%	<b>Empfohlenes Glas</b> Nosingglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 200 Meter	<b>Ausbau</b>	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Jayer - inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.