

Wijnfiche  
**Julia Bianca - Grappa - 40% - 70 cl**  
**GRAPPA —**

**Domein**

**Julia Bianca**

Algemene info Grappa: De Europese gemeenschap heeft een Europese wet gestemd dat grappa alleen maar gemaakt wordt in Italië. De geografisch productiergio's werden vastgelegd en het alcoholgehalte moet minstens 40% zijn. Om een goede grappa te maken heb je een uitstekende wijndroesem nodig. (wijndroesem = druivenschil, met een gedeelte van de most of de wijn, met de druivenpit en eventueel ook de kale druiventros.) Binnen de 24u nadat de druiven geperst zijn en het edele vocht de weg naar wijn opgaat, wordt de druivenkoek ondergronds opgeslagen in houten vaten gedurende de periode van september tot oktober. Vanaf oktober tot mei kan men de restanten van de druiven laten gisten en hieruit alcohol distilleren. Kwaliteit van grappa wordt bepaald door de kwaliteit van de druiven, een goede selectie van de druiven is noodzakelijk. Er bestaan ook al 'cru monovitigno' of grappa van één enkele druivensoort. Ook de houtsoort van het vat waarin de grappa gerust heeft (meestal 2-4jaar) bepaalt smaak en kleur. Vat van kerselaar geeft: zoete smaak. Vat van eik geeft: scherpe en vinnige toets. Schenktemperatuur: schenken in klein tulpvormig glas - jongere grappa's: 9°-13° - oudere grappa's: 17°

**Algemene info**

Type: Aperitif & Digestief

Te bewaren (jaren): -1

Serveertemperatuur: 9 - 13° C

