



## SEGNA SOLERA DI SOLERA

Die Grappe Segnana stellen eine faszinierende Besonderheit im italienischen Panorama dar: Segnana hat tatsächlich als erster das für Sherry typische Solera-Reife-Verfahren auf Grappa übertragen. Es sieht den jährlichen Wechsel des Grappas von einer Ebene auf die nächste vor in einem fünfstöckigen Stapel übereinander liegender Fässer. Das Ergebnis ist ein Blend von großer Komplexität aus Grappe 5 unterschiedlicher Jahrgänge. Er wird unter Verwendung des Tresters aus der Produktion des Spumante Ferrari

hergestellt: Chardonnay, mit seiner Eleganz, zu 40 % und Pinot Nero, der ihm Robustheit und Charakter verleiht, zu den übrigen 60%. Die Reifung dieses Produkts vollzieht sich in wertvollen amerikanischen und europäischen Hölzern, die ihm Anklänge von Gewürzen und Vanille verleihen und eine intensive Bernsteinfarbe. Bei Raumtemperatur genießen, am besten in weiten Ballongläsern.

40% vol.