



Grappa di Tignanello - Antinori

Omschrijving

De Grappa Tignanello wordt, zoals de naam het doet vermoeden, gemaakt met het sap van de Cabernet Sauvignon & Sangiovese most van de iconwijn: Tignanello. Antinori besteedt het destilleren uit aan een kennis met kennis van zaken, het resultaat is een beperkte rijke witte Grappa met een zachte afdrank. 50ml 42% Alc



Meer informatie

Producent	Antinori
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Sterke dranken / Grappa / Antinori /
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, Chianti Classico
Druiven	Most van Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Volume	50cl
Rijping	-
Foodpairing	Digestief

Domein-info

De naam Antinori duikt al in 1385 op in de archieven van de Italiaanse wijnbouw. Vandaag wordt het bedrijf geleid door markies Piero Antinori en zijn drie dochters. Traditie, passie en intuïtie zijn de kernwoorden die de familie gebruikt om hun filosofie te omschrijven. Zij is bekend als een van de grootste producenten van kwaliteitswijn uit de Laars. Toscane en Umbrië, waar de familie sinds mensenheugenis heel wat eigendommen bezit, zijn de bakermat van het Antinori-imperium. Met wijngaarden in de appellaties Chianti Classico, Bolgheri, Montalcino, Orvieto en Montepulciano is ze aanwezig in de roemrijkste wijnregio's van Italië.

In de regio ten zuiden van Firenze bezit Antinori prachtige wijngaarden rond de abdij van Passignano vanwaar de Solaia, Tignanello en Marchese Antinori afkomstig zijn. Ze zijn ook prominent aanwezig in Montepulciano, de andere roemrijke appellatie van Toscane waar ze in de cantina La Bracesca een lekkere Rosso en een klassieke Nobile di Montepulciano produceren. Het hoofdkantoor van Antinori kan je bewonderen in Firenze.

In 2007 heeft Piero Antinori voor de vierde maal de Lifetime Achievement Award in ontvangst mogen nemen. Deze wordt toegekend aan de persoon die het meest gedaan heeft ter bevordering van de kwaliteit van wijnen wereldwijd.