



**GIULIO COCCHI**

## *Grappa Dorée di Moscato d'Asti*

---

**ALKOHOLHALT:** 40%

---

**PRODUKTTYP:** Sprit

---

**URSPRUNG:** Piemonte, Italien

---

**PRODUCENT:** Giulio Cocchi

---

**ARTIKELNUMMER:** 85532-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 422,40 kr/700 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 528,00 kr/700 ml

---

**SORTIMENT:** Beställning

---

**FÄRG:** Ljust gyllene.

**DOFT:** Frisk aromatisk doft med elegant fatkaraktär, inslag av honung, russin och choklad.

**SMAK:** Rätt fyllig och aromatisk smak med läckra inslag av torkad frukt, honung och mineral i eldig stil. Smakrikt, långt och läckert.

**PASSAR TILL:** Serveras lätt kyld som digestif, efter maten men före kaffet.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Grappa Dorée framställs av pressrester från Moscatodruvan som efter skörden läggs i små säckar för att jäsa innan de destilleras i traditionell kopparpanna. Grappan lagras därefter 3 år i piemontesiska fat, vilket ger den kvalitetsbeteckningen Riserva.

### GIULIO COCCHI

Giulio Cocchi Spumanti var en entusiastisk konditor i Asti, som redan 1891 startade företaget. Han utökade sin konditorverksamhet till att omfatta likörtillverkning och mousserande viner. Han experimenterade med sina egna privata recept och kryddade sina drycker med olika örter. Vid sekelskiftet hade två av recepten blivit allmänt kända; Barolo Chinato och Aperitivo Americano. Företaget har fortsatt med den hantverksmässiga karaktären i sin produktion i kombination med modern teknik. Den gamla vinkällaren i Asti är exempelvis fortfarande i bruk för lagring. Idag består Giulio Cocchis kundgrupp av speciella vinshopar och exklusiva restauranger.