Deta Distilleria
Grappa
Brunello di Montalcino - 0,7L





KWESTIE VAN SMAAK
De grappa heeft een heldere lichte kleur. Ze bevat delicate florale aroma's en behoudt haar complexe fruitigheid.

Klimaat:
Gematigd klimaat met een zachte lucht die vanaf de Tyrreense Zee binnenkomt.

Ondergrond:
Kiezelstenen en rode Toscaanse ondergrond.

Vinificatie:
Wordt vervaardigd uit distillatie van restanten van de druiven na de wijnbereiding.

DETA DISTILLERIA
Het verhaal van Deta begint in 1926 toen de familie van Markies Torrigiani van Santa Christina een kleine distillerij oprichte vlakbij de Chianti heuvels in het hartje van Toscane tussen Firenze en Siena. Na de 2de Wereldoorlog nam Angelo Gianchecchi de distilleerderij over en veranderde de naam in 'Lo Stillo'. Al snel werd de distilleerderij een referentie voor distillaten in het Toscaanse wijnlandschap. In 1978 kreeg het bedrijf haar huidige vorm. Ze werd overgenomen door Luigi Forni en zijn dochter. Zij voerden drastische moderniseringen en aanpassingen door en konden tegelijkertijd rekenen op de ondertussen jarenlange ervaring en knowhow van Lo Stillo. Terwijl andere distilleerderijen deze stappen niet of niet tijdig zetten werkte Deta zich op tot de top van de streek. Tot op de dag van vandaag presenteren ze enkel hoogwaardige distillaten die iedere liefhebber van Grappa of Limoncello in vervoering zullen brengen.

Het Wijnhuis Leuven - Spirits-Wijnen
Brusselsesteenweg 30A - 3020 Herent
leuven@hetwijnhuis.be