LA120

Grappa riserva
41,20% vol.

FI Trophy® 2020-2023
Gold Medal

Bibenda 2020-2023
5 Grappoli

Selection aus Genussmagazin 2022
Top-Level Gold Medal

Spirito Autoctono 2022
Ampolla d'Oro

Falstaff 2019-2020
95 Punkte

WWSA 2019
Gold Medal

Spirito di Vite 2018
Gran Menzione d'Oro

The WH 2018
Gold Award

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere antico

Temperatura di servizio

18°C

Questa grappa, creata per i 120 anni di attività di DOMENIS1898, è stata distillata da fresche e selezionate vinacce con metodo goccia a goccia, con una distillazione lenta e attenta al recupero dei migliori aromi dalla materia prima.
L'invecchiamento per 18 mesi in botti di rovere antico, dove gli aromi del legno vengono estratti solo in giusta quantità, per far esaltare al meglio le fragranze tipiche della grappa.
I 41,20 gradi alcolici per gioco, ma adatti a rendere questa grappa molto intensa ed elegante all'olfatto, allo stesso tempo estremamente morbida e fine al gusto e, soprattutto, molto persistente.

Per celebrare 120 anni di maestria, passione e arte nasce LA120.
Frutto di un'attenta selezione tra le grappe gelosamente conservate nelle cantine di DOMENIS1898 per ottenere un prodotto unico, racchiude il sapere dell'arte distillatoria in un prezioso decanter: colore ambrato, aroma particolarmente intenso ed armonico grazie a un invecchiamento in botti di legno pregiato immerse nel silenzio di un ambiente buio e ovattato: questo e tanto altro è LA120.

Formati e confezioni

70cl