

LA120

Riserva Grappa
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 2019-20
95 Punkte



WWSA 2019
Gold Medal



Spirito di Vite 2018
Gran Menzione d'Oro



The WH 2018
Gold Award

Rohstoffe

Trester

Reife

18 Monate in antiken Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Dieser Grappa, ist für die 120 jährige Aktivität von DOMENIS1898 kreiert worden, hergestellt aus frischen und ausgewählten Trestern, mit der Methode Tropfen für Tropfen, eine langsame und sorgfältige Destillation, um das beste Aroma aus den Rohstoffen zu gewinnen. 18 Monate in antiken Eichenfässern gelagert, wo die Holzaromen in der richtigen Menge extrahiert werden, um den typischen Grappa Duft hervorzuheben. Der Alkohol von 41,20 Grad, ein Spiel, aber passend, um den Geruch dieses Grappas sehr intensiv und elegant erscheinen zu lassen. Gleichzeitig besitzt der Grappa einen extrem weichen und feinen und vor allem sehr anhaltenden Geschmack.

Um 120 Jahre Können, Leidenschaft und Kunst zu feiern, wurde der Grappa LA120 geboren. Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von verschiedenen Grappas, eifrig gelagert in den Kellern von DOMENIS189, um ein einzigartiges Produkt zu gewinnen. Der kostbare Dekanter enthält das Wissen und die Destillationskunst; bernsteinfarbig, ein besonderes intensives und harmonisches Aroma. Dank seiner Alterung in wertvollen Holzfässern, eingetaucht in der Stille einer dunklen und gedämpften Umgebung: dies und vieles mehr ist LA120.



Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

