

Grappa 40°

Grappa invecchiata
40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

Almeno 12 mesi in botti di legno

Temperatura di servizio

18°C

Selezionate e fresche vinacce vengono impiegate per la distillazione.

Le partite di grappa vocate vengono avviate all'invecchiamento in botti di legno per almeno un anno. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox di almeno 6 mesi che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante.

La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (40°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica.

Grappa ambrata, dai sentori intensi ma fini e dal gusto morbido tipici di una grappa sapientemente invecchiata in legno. La persistenza è elegante e piacevole.

Distillato invecchiato
in botti di rovere antico.
Una grappa ambrata
che prende corpo in
una bottiglia da 100 cl;
intensa, fine e dal gusto
morbido: tutte caratteristiche
di una grappa
sapientemente invecchiata
in legno dalla persistenza
elegante e piacevole.

Formati e confezioni

100cl

