

I III RE – Ribolla gialla

Grappa invecchiata barricata
40% vol.

Materie prime

Vinaccia di Ribolla gialla

Invecchiamento

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Ribolla gialla vengono distillate separatamente in impianto discontinuo in rame a 8 alambicchi, a vapore diretto. Dopo attente degustazioni vengono scelte le partite da avviare all'invecchiamento in barrique. Segue un accurato affinamento in serbatoi in acciaio per permettere alla grappa di stabilizzarsi dopo un passaggio così importante.

Grappa ambrata dalle intense sensazioni legnose all'olfatto. Il gusto vanigliato è avvolgente ed elegante. Il retrogusto è speziato, gradevolmente intenso e prolungato.

Ribolla gialla, nobile vitigno autoctono che, grazie alla passione, alla sapienza e alla pazienza dei nostri mastri distillatori, è stato incoronato uno dei Re indiscussi della nostra produzione. Pregiato distillato dal colore ambrato, invecchiato in barrique, che regala all'olfatto intense sensazioni legnose. Avvolgente ed elegante, è caratterizzato da un prolungato retrogusto speziato.



Formati e confezioni



70cl

