

## I III RE – Ribolla gialla

Grappa invecchiata barricata  
40% vol.



The WineHunter 2021  
Rosso Award



Selection aus  
Genussmagazin 2021  
Top-Level Gold Medal



IWSC 2021  
Spirit Bronze



FIT 2021  
Gold Medal

### 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

