

## I III RE - Refosco

Grappa invecchiata barricata  
40% vol.



**Falstaff Spirits  
Special 2022**  
92 Punkte



**The WineHunter 2022**  
Rosso Award



**FIT 2021**  
Gran Gold Medal



**Bibenda 2021**  
5 Grappoli



**Alambicco d'Oro 2021**  
Il Vestito della Grappa  
& Silver Medal



**Spirits Selection by  
CMB 2020**  
Silver Medal

### Materie prime

Vinaccia di Refosco

### Invecchiamento

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese

### Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce fresche di Refosco vengono conservate e lavorate separatamente. La distillazione avviene in impianto discontinuo in rame a 8 alambicchi, a vapore diretto.

L'invecchiamento a pieno grado nelle piccole botti permette l'estrazione lenta e profonda degli aromi terziari del legno, caratterizzando il distillato di rotondità ed estrema fragranza.

Grappa ambrata con morbidi aromi vanigliati all'olfatto, avvolgente. Al gusto si percepiscono sentori di vellutate essenze legnose. Il retrogusto è intenso e prolungato, gradevolmente speziato.

Refosco, 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. Il lungo riposo in barrique permette a questo pregevole distillato di affinare la sua struttura con piacevoli note vanigliate. Intenso, persistente e gradevolmente speziato.



### Formati e confezioni



70cl

