

Grappa Invecchiata

Grappa invecchiata
38% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

12 mesi in botti di rovere

Temperatura di servizio

18°C

Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite di grappa più vocate, segue l'invecchiamento per dodici mesi in botti di rovere antico, un legno che rilascia, anche se riutilizzato, il caratteristico colore ambrato. Con questo tipo di tini di legno viene privilegiata, all'estrazione degli aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe. Ciò trasforma un distillato fresco e ricco di punte aromatiche in un'acquavite rotonda ed elegante.

Rotonda ed elegante, dal colore leggermente ambrato.

I profumi intensi e fini all'olfatto accompagnano l'elegante, armonico e persistente gusto in bocca.

Un distillato dal moderato tenore alcolico adatto per chi cerca nella grappa il senso di una lunga tradizione.

Formati e confezioni



50cl

