



GRAPPA BARRICATA RISERVA (BARRIQUE-GRAPPA RESERVE)



BESCHREIBUNG: ein Grappa, der aus der Auslese von Glera-Trestern entsteht, die frisch und weich geerntet und mit einem doppelten fraktionierten Verfahren in einem kontinuierlichen und diskontinuierlichen Bain-Marie-System destilliert werden; anschließend über 36 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche gelagert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: goldgelbe Farbe. Breites olfaktorisches Spektrum, in dem würzige Düfte von Vanille, Zimt, Trockenfrüchten, Erdnüssen, Walnusschalen, reifem Apfel und reifer Birne, balsamische Düfte von Latschenkiefer hervorstechen. Weicher und entschiedener Geschmack.

ALKOHOLGEHALT: 40% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18 °C

FORMAT: 100 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci
find us

