



GRAPPA PROSECCO



BESCHREIBUNG: ein Grappa, der aus einer sorgfältigen Auswahl von Glera-Trestern hergestellt wird, die frisch und weich geerntet und in einer diskontinuierlichen Brennblase destilliert werden, die im Vakuum arbeitet, um die Sortenaromen zu verstärken.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: die Farbe ist transparent und brillant. Die Nase offenbart ein Orchester von Düften, die von zarten Fruchtnoten von Apfel und Birne bis hin zu floralen Noten von Jasmin und Akazienblüten reichen; interessante balsamische Deklination mit Anklängen an Kräuter und Wacholder. Am Gaumen drückt er seine Sauberkeit, Frische, Eleganz und sanfte Weichheit aus.

ALKOHOLGEHALT: 40% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12 °C

FORMAT: 100 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci
find us

