

Grappa claire



NOTES DE DÉGUSTATION

GOÛT

Avant de goûter, laisser la grappa reposer dans le verre pendant quelques minutes; alors qu'elle s'oxygène, les arômes sont exaltés et l'harmonie nez-palais devient complète.

PARFUM

Fin, parfumé, intense, agréablement fruité, caractéristique, élégamment délicat, avec des senteurs florales et aromatiques évidentes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Matière première: marc de Merlot 100% fermenté
Zone d'origine: Gambarogno, Contone
Distillation: dans des alambics en cuivre spéciaux et exclusifs avec un retrait très lent des têtes et des queues, pour permettre aux composants volatiles, responsables des parfums et des arômes, d'atteindre la bonne évaporation et la condensation qui s'ensuit.

CARACTÉRISTIQUES

Robe: blanc cristal transparent
Degré d'alcool: 43% vol.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Dans des verres spéciaux de type «tulipe», en cristal.

Température de

dégustation idéale: température ambiante avoisinant les 16°C
Dégustation: Avant de déguster, laisser la grappa reposer dans le verre pendant quelques minutes; alors qu'elle s'oxygène, les arômes sont exaltés et l'harmonie nez-palais devient complète.

Accords mets et spiritueux:

s'accorde parfaitement avec du chocolat noir, des fruits secs et du miel. Peut être ajoutée à une salade de fruits, des desserts, de la glace, ou pour exalter l'arôme d'un café.