

# Grappa vieillie



## NOTES DE DÉGUSTATION

### GOÛT

Autoritaire et puissante au palais, intrigante, veloutée, très harmonieuse, dans une explosion des sens douce et veloutée.

### PARFUM

Délicat, complexe, particulièrement chaleureux, doux, séduisant, élégant, rappelle le parfum du pain, de la vanille et des fruits secs.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Matière première:</b>	marc de Merlot 100% fermenté
<b>Zone d'origine:</b>	Gambarogno, Contone
<b>Distillation:</b>	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.
<b>Vieillessement:</b>	des années dans des barriques

## CARACTÉRISTIQUES

<b>Robe:</b>	ambre intense tirant sur le jaune or, appétissante, limpide et très chaleureuse.
<b>Degré d'alcool:</b>	43% vol.

## CONSEIL DE DÉGUSTATION

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

<b>Température de dégustation idéale:</b>	température ambiante avoisinant les 18°C
<b>Dégustation:</b>	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.