

Grappa invecchiata



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Autorevole e possente al palato, intrigante, vellutato, molto armonico, in una morbida e vellutata esplosione dei sensi.

PROFUMO

Delicato, complesso, particolarmente caldo, morbido, suadente, elegante, ricorda il profumo di pane, di vaniglia e di frutta secca.

INFORMAZIONI BASE

Materia prima:	Vinaccia di merlot 100% fermentata
Zona di produzione:	Gambarogno, Contone
Distillazione:	avviene in particolari ed esclusivi alambicchi di rame discontinui, con il taglio delle teste e delle code ed effettuata molto lentamente, per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi ed aromi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione.
Invecchiamento:	anni in barrique

CARATTERISTICHE

Colore:	Ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante e limpido e molto caldo.
Grado alcolico:	43% Vol.

SERVIZIO

Con particolare bicchiere tipo "ballon", di vetro sonoro.

Temperatura ottimale

di servizio:	temperatura ambiente circa 18°C
Degustazione:	prima dell'assaggio la grappa deve riposare nel bicchierino qualche minuto; ossigenandosi, i profumi si esaltano e l'armonia naso - palato si completa.

Abbinamenti:

perfetta in abbinamento con cioccolato fondente, frutta secca, miele. Può essere aggiunta a macedonia di frutta, dolci, gelato o per esaltare l'aroma di un caffè.