



GRAPPA RISERVA

È il frutto della distillazione di vinacce provenienti dalla pigiatura delle uve appassite, da cui viene ottenuto il nostro Amarone Classico. Affina in piccole barrique di rovere francese.

L'assaggio rivela un distillato raffinato, dal profumo deciso e gradevole, gusto morbido e vellutato, perfetta in abbinamento a cioccolato fondente e dolci al cacao. Ottima accompagnata ad un buon sigaro.



Colore

Intenso colore giallo ambrato.



Profumo

Bouquet complesso ed elegante, con sentori di frutta secca e profumi speziati dolci esaltati dall'invecchiamento in legno.



Sapore

Morbida ed intensa, dal gusto ampio, avvolgente e di grande struttura. Sorprendono il palato i suoi aromi vanigliati e di cacao.



Temperatura di servizio

14/16 °C.



Tipologia di bicchiere

Tulipano largo.



Formato

70 cl.



Dati analitici

Grado alcolico: 40% vol

FRUTTO DI UNA RAFFINATA SELEZIONE DI VINACCE, VIENE LASCIATA INVECCHIARE IN PICCOLE BARRIQUE DI ROVERE. COLOR ORO ANTICO BRILLANTE, RIVELA SEDUCENTI AROMI DI MIELE, CACAO E VANIGLIA, SPEZIE DOLCI, MORBIDA E DELICATA AL PALATO, HA GRANDE RICCHEZZA AROMATICA E BUON EQUILIBRIO TRA ALCOL E SARDITÀ.

RISERVA

Prodotto nello stabilimento di
Mestino (VI) CA - IT00PPA00024N
Distribuito da: Accordini Igino
Soc. Agr. - Viale A. Bolla, 7
37029 Pedemonte,
San Pietro in Cariano - VR - Italia

70 cl

40% vol.