

GRAPPA 595

METODO DI DISTILLAZIONE – Distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta.

INVECCHIAMENTO – In legno di rovere per almeno 18 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA – 40% vol.

ASPETTO VISIVO – Di tonalità dorata con riflessi ambrati, limpidissima in trasparenza.

SENSAZIONI OLFATTIVE – Profumo intenso dove gradevoli note fruttati e floreali si sposano a delicate sentori di miele e vaniglia.

SENSAZIONI GUSTATIVE – Armonica ed elegante.

SENSAZIONI RETROLFATTIVE – Nelle affascinanti persistenze retrolfattive, ribadisce gli aromi espressi nel bouquet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 17° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO – Tulipano di cristallo di medie dimensioni.

CONFEZIONI – Bottiglia bordolese serie XV da 0,5 litri.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Pasticceria secca, dolci di mandorla, cioccolato fondente.

NOTE

