

GRAPPA RISERVA BARRICATA

SCHEDA TECNICA



TECNOLOGIA ADOTTATA:

Prodotta da selezionate vinacce bianche e rosse di qualità superiore dei colli di Conegliano, la grappa riserva è ottenuta con il procedimento di distillazione doppia frazionata a impianto continuo e con impianto discontinuo a bagnomaria ed invecchiata 3 anni in fusti di rovere di Slovenia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore giallo paglierino ed il gusto morbido e deciso, con note vanigliate, sentori di mela e sfumature di crosta di pane, questa grappa ha un bouquet unico dalle delicate essenze di fiori e legni balsamici.

ABBINAMENTI:

Ideale bevuta liscia a fine pasto, si abbina molto bene con il cioccolato fondente e dolci a base di cioccolato.

Bottiglia da 0,70 lt. con tappo dosatore

Gradazione
Alcolica : 40% vol.



Temperatura
di servizio: 15°-18°C



VALDAMBRA