GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

Jahrgangsdestillat -10 Jahre Gran Riserva

Der Grappa di Prosecco Unica, millesimata 10 anni, wird aus den Trauben des Prosecco Superiore DOCG erzeugt.

Er besitzt eine goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Nuancen und entfaltet ein Bouquet, das reich ist an Duftnoten, die an Likörweine erinnern, und blumigen Nuancen, die auf Anklänge von abgelagertem Holz und gerösteten Mandeln treffen. Am Gaumen ist er samtig, trocken und einhüllend mit Nuancen von Honig und Vanillenoten.

Destilliert nach den Prinzipien des exklusiven Verfahrens "Metodo Da Ponte" besitzt Unica eine raffinierte und einnehmende Seele und wurde mit Können und Leidenschaft erzeugt. Das Destillationsjahr wird auf jeder Flasche angegeben.

BESCHREIBUNG

Sorte: sortenreiner Grappa, millesimata 10

anni, Gran Riserva

Rebsorte: ausgewählte Trester der Rebsorte Glera, aus der der Prosecco

Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene erzeugt wird

Alkoholgehalt: 40% Vol. "Verführerisch" Reifung: 10 Jahre in Eichenfässern aus der

französischen Region Limousin **Destillation**: im kontinuierlich-

diskontinuierlichen Destillierkolben nach dem exklusiven Verfahren "Metodo Da

Ponte"

Empfohlenes Glas: Ballon-oder Tulpenglas

Serviertemperatur: 15°-18° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Meditationsgrappa, der getrunken werden sollte, nachdem er einige Minuten im Glas belassen und mit der Hand erwärmt wurde, damit alle Aromen voll zur Geltung kommen. Kann allein oder zu Bitterschokolade 80% von bester Qualität getrunken werden.



VERPACKUNG

Champagnerflasche mit Personalisierung Da Ponte im Format 70 cl im eleganten Karton; oder Miniaturflasche 5 cl und Magnumflasche 150 cl; erhältlich auch in den Kassetten Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni und Opere d'Autore.





EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web



🌞 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.

