

GRAPPA DA PROSECCO LIBERA DA PONTE

18 Jahre in Barriques gereift

Libera, im Jahre 1992 destillierter und zum einhundertjährigen Jubiläum der Gründung der Destillerie zur Gran Riserva ausgebauter Grappa da Prosecco, ist der höchste Ausdruck des Verfahrens "Metodo Da Ponte".

Von dunkler Bernsteinfarbe durch die 18jährige Reifung in Eichenfässern aus dem Limousin präsentiert er sich bei der Degustation intensiv und umhüllend mit einem beachtlichen Charakter, dessen anfängliche Honignoten bereichert werden von Nuancen nach Vanille und gerösteten Mandeln.

Im kontinuierlich-diskontinuierlichen Destillierkolben gebrannt sind nur 4892 nummerierte und mit der eigenhändigen Unterschrift von Francesco Fabris versehene Flaschen erhältlich.

BESCHREIBUNG

Sorte: Grappa Gran Riserva Millesimata 1992

Rebsorte: Ausgewählte Trester der Rebsorte

Glera, aus der der Prosecco Superiore D.O.C.G.

Conegliano Valdobbiadene erzeugt wird

Alkoholgehalt: 40% Vol. " Intensiv und umhüllend"

Reifung: 18 Jahre in Eichenfässern aus dem Limousin

Destillation: im kontinuierlich-diskontinuierlichen Destillierkolben nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte"

Empfohlenes Glas: Ballonglas

Serviertemperatur: 18° - 20° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Libera ist ein komplettes und betörendes edles Destillat, das Genuss für alle Sinne bietet. Leicht mit der Hand erwärmt ist es pur zu einem besonderen Anlass oder in geselliger Runde eine echte Köstlichkeit.

VERPACKUNG

Nummerierte 70-cl-Flasche mit Libretto und Protokoll der Abfüllung aus den Fässern, aufbewahrt in einer kostbaren Kassette.



EAN FLASCHE 70 cl



QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.