

50° ANNIVERSARIO VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

LIMITIERTE AUFLAGE

In einer kostbaren Schatulle aus massivem Nussbaumholz ruht der Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario, ein wahres Meisterwerk der Destillierkunst, der in einer Auflage von lediglich 1000 Stück angeboten wird. Nach einer langen Reifezeit, die bereits 1998 begann, betört die Riserva nun mit ihrem zarten, reifen, intensiven Duft, der im Auftakt balsamische Noten verrät, die zu einem floralen Bouquet nach Sultaninen und Aprikosen und leichten Anklängen von Honig überleiten.

Am Gaumen offenbart das Destillat seinen feinen, edlen und entschiedenen Charakter und verführt mit einem samtigen Abgang nach Frucht und Vanille. Der Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario wird nach der Methode Da Ponte mit einem kontinuierlichen und diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus dem Trester der goldgelben Prosecco-Trauben destilliert. Diese Varietät gedeiht in der Hügellandschaft Conegliano Valdobbiadene, die heute zum Weltnaturerbe der UNESCO gehört. Der Branntwein besticht mit seinem einzigartigen Aroma, das 20 langen Reifejahren in Fässern aus Limousineiche zu verdanken ist.

BESCHREIBUNG

Kategorie: Sortenreiner Grappa aus Prosecco-Trauben

Rebsorte: Prosecco-Trester aus dem DOCG-Anbaugebiet Conegliano Valdobbiadene

Alkoholgehalt: 40% Vol. "Weich und schmeichelnd"

Reifung: 20 Jahre in Barriques aus Limousineiche

Destillation: cnach der Methode Da Ponte mit einem kontinuierlichen und diskontinuierlichen Dampfbrennkolben

Trinkglas: Tulpenförmiger Kelch

Serviertemperatur: 15° - 18° C

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERKOSTUNG

Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario ist ein Elixier, das man nur pur genießen sollte.

VERPACKUNG

Personalisierte Champagnotta 70 cl in Schatulle aus Nussholz, Auflage **1000 Stück**.



EAN FLASCHE 70 cl



QR Code web



☀️ Bei der Herstellung unserer Grappas nutzen wir erneuerbare Energie und verpflichten wir uns zum Schutz der Umwelt.