

GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

invecchiata 20 anni

La grappa di Prosecco Unica invecchiata 20 anni è il risultato sublime e assolutamente inedito di un attento processo di evoluzione. Anno dopo anno, infatti, il rilascio lento dei tannini e l'esemplare ossigenazione garantiti dalle nostre botti storiche di rovere del Limousin, hanno donato a questo elisir una rotondità armonica ed equilibrata, così suadente e diversa che ogni sorso si apre ad un'incredibile scoperta.

Dal colore ambrato carico, il suo bouquet è un'invitante armonia composta da note fruttate di mela e pera molto matura. Al palato è morbida, setosa, sorprendentemente rotonda ed elegante, evoluta nei suoi delicati sentori di rum, legno tostato e crosta di pane appena sfornato.

La grappa di Prosecco Unica 20 anni nasce dalla distillazione di vinacce selezionate di uva Glera eseguita seguendo i rigidi dettami del famoso Metodo Da Ponte, il primo scientificamente documentato e pubblicato per la prima volta nel lontano 1892.

DESCRIZIONE

Tipologia: grappa da unico vitigno, invecchiata 20 anni

Vitigno: vinacce selezionate di uva Glera, il vitigno da cui prende vita il Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 40% vol. "Morbida"

Invecchiamento: 20 anni in botti di rovere del Limousin

Bicchieri consigliati: ballon oppure a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 15°-18° C

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Unica 20 anni è una grappa preziosa, da degustare rigorosamente in purezza. Dopo averla versata nel bicchiere, riscaldatela con il palmo della mano. Lentamente, sprigionerà tutti gli aromi più eleganti del suo bouquet, invitandovi a godere del suo gusto, ricco di un'impareggiabile morbidezza.

CONFEZIONE

Classica champagnotta Da Ponte da 70 cl con l'elegante astuccio personalizzato.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 200561

QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente