

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

lagret 8 år

Som det mest traditionelle udtryk for destillater efter Da Ponte Metoden, tager Vecchia Grappa di Prosecco sit udgangspunkt i valget af de bedste Glera druer, som er det primære grundlag for denne Prosecco Superiore D.O.C.G.

Med den guldgule farve fra lagringen på fade af egetræ fra den franske region Limousin, og med den klare essens, som forærer os en ægte duftoplevelse, der over de første balsamiske strøg udvikler sig til en duft af blomster, rosiner og abrikos og fremhæves af lette antydninger af honning.

Sød og blid fra første færd, men vokser krævende og vigtig, og efterlader en frugtagtig eftersmag med en snert af vanilje.

BESKRIVELSE

Typologi: Grappa brygget på én druesort, lagret

Vinsort: udvalgt druekvas fra D.O.C.G. druerne Glera Conegliano - Valdobbiadene

Alkoholindhold: 42% vol. "Klassik"

Lagring: udvalgt blandt de 8 bedste årgange af Grappa da Prosecco lagret på egetræsfade fra Limousin

Destillation: med den eksklusive ikke-kontinuerlige Da Ponte Metode

Anbefalede glas: kæmpetulipanglas

Serveringstemperatur: 15° - 18° C

GODE RÅD OM SERVERING

Uforlignelig og fyldestgørende drukket ren, i de stille vinteraftener, alene eller i godt selskab, men også som protagonist i en cocktail med vanilje, kakao eller kaffe, der kaster lys over en begivenhed eller en venskabelig sammenkomst.

EMBALLAGE

Champagneflaske præget af Da Ponte i formatet 70 cl med indpakning eller Mignon på 5 cl eller Magnum på 150 cl med indpakning. Også disponibel i kasserne Special Collection, Valnød, Metodo Da Ponte, Don Giovanni og Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASKE 70 cl



8 002266 000017

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060028

QR Code web



Vores grappa fremstilles ved hjælp af vedvarende energikilder og med hensyn til miljøet