

GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

añada – 10 años Gran Reserva

La grappa di Prosecco Unica, con añada de 10 años, nace de las uvas de Prosecco Superior DOCG.

De color amarillo dorado con matices ambarinos, regala un bouquet tornasolado que evoca vinos licorosos y aromas florales, que se enriquecen con acordes de madera curada y almendras bien tostadas. Aterciopelada y seca en boca, envolvente, con percepción de miel y notas de vainilla.

Destilada según los dictámenes del exclusivo Método Da Ponte, Unica tiene un alma refinada y atractiva, destilado sincero de saber y pasión. El año de destilación se indica en cada botella.

DESCRIPCIÓN

Tipología: grapa de cepa única, con añada de 10 años, Gran Reserva.

Vidueño: orujos seleccionados de la cepa Glera que da origen al Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene

Graduación alcohólica: 40% vol. "Seductor"

Añejamiento: 10 años en barricas de

encina, de la región francesa de Limousin

Destilación: con alambique continuo y discontinuo, según el exclusivo Método Da Ponte

Copa aconsejada: de balón o tulipa

Temperatura de servicio: 15°-18° C

SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Grapa de meditación, para saborear después de haberla dejado descansar algunos minutos en la copa, calentándola con el calor de la mano, para liberar todos los aromas. Pensada para ser degustada sola, es ideal para acompañar con chocolate extra amargo al 80% de óptima calidad.

EMBALAJE

Champagnotta personalizada Da Ponte en formato 70 cl en su elegante estuche, o miniatura de 5 cl y gigante de 150 cl; propuesta también en cofres Special Collection, caja de nogal, Método Da Ponte, Don Giovanni y Obras de Autor.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTELLA de 70 cl



8 002266 000352

EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



8 002266 060356

QR Código web



 Nuestras aguardientes se producen con fuentes de energía renovables y en el respeto del medio ambiente