

GRAPPA AF PROSECCO LIBERA DA PONTE

forfinet på fad i 18 år

Libera, grappa af Prosecco destilleret i 1992 og markedsført som Gran Riserva i hundredårsjubelæet for Destilleriets grundlæggelse, den maksimale ekspression for metoden Metodo Da Ponte.

Med en mørk ravgule farve, der stammer fra den 18-årige lagringen på fade af egetræ fra Limousin, og en smag, der fremstår intens og aromatisk, med en kraftig konsistens, der efter det indledende strøg af honning beriges med en antydning af vanilje og ristede mandler.

Destilleret med den kontinuerlige og ikke-kontinuerlige metode, og står kun til rådighed i 4892 nummererede eksemplarer, certificeret med autografisk underskrift af Francesco Fabris.

BESKRIVELSE

Typologi: Grappa Gran Riserva af årgang 1992

Vinsort: Udvalgt druekvas fra vinsorten Glera, hvorpå Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene brygges
Alkoholindhold: 40% vol. "Intens og aromatisk"

Lagring: 18 år på fade af egetræ fra Limousin

Destillation: Med den kontinuerlige og ikke-kontinuerlige Da Ponte Metode

Anbefalede glas: Ballonglas

Serveringstemperatur: 18°-20° C

GODE RÅD OM SERVERING

Libera er et komplet og begejstrende destillat, nobel, og der er intet, som kan tilføje denne oplevelse noget. Den bør nydes ren, efter en let opvarmning i hånden, i særlige øjeblikkes harmoni eller i selskab af de allernærmeste.

EMBALLAGE

Nummereret flaske på 70 cl med håndbog og rapport om aftapning fra fadet, indpakket i en prægtig kasse.



EAN FLASKE 70 cl



QR Code web



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