

BIANCA DA PONTE

Grappa Bianca

Grappa Bianca Da Ponte nasce da una selezione di vinacce freschissime di uve Glera (Prosecco) distillate con un particolare alambicco discontinuo, da noi progettato e realizzato. Questo nuovo impianto opera in stretta osservanza dei principi del Metodo Da Ponte, rinomato per la sua capacità di mantenere ed esaltare le note aromatiche dell'uva.

Limpida e cristallina nelle sue preziose trasparenze, all'olfatto propone note di agrumi e fiori bianchi che si distinguono in un piacevole equilibrio con suadenti note tropicali. Elegante e morbida al palato, evolve in un gradevole retrogusto, fine e persistente.

Il distillato viene proposto nella speciale bottiglia da mezzo litro che richiama quella della nostra Grappa Riserva in vendita dalla metà degli anni '50.

DESCRIZIONE

Tipologia: Grappa giovane da prosecco

Vitigno: vinacce selezionate di uva Glera (Prosecco)

Gradazione alcolica: 40% vol. "Suadente ed elegante"

Stagionatura: 12 mesi

Distillazione: con alambicco discontinuo sottovuoto secondo il Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliato: a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 9° - 12° C

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Ottima degustata liscia ad una temperatura fresca, è ideale anche per accompagnare dessert a base di frutta o per aromatizzare dolci e creme. Perfetta per rendere speciale il tradizionale "resentin".

CONFEZIONE

Nella speciale bottiglia da 50 cl che richiama quella utilizzata per la Grappa Riserva Da Ponte a metà degli anni '50.



EAN BOTTIGLIA 50 CL



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code web



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