

GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

20 Jahre gereift

Der Prosecco Unica Grappa ist nach 20-jähriger Reifung das sublime und unnachahmliche Ergebnis eines sorgfältigen Entwicklungsprozesses. Im Laufe der Jahre verleihen die langsam freigesetzten Tannine und die mustergültige Sauerstoffzufuhr, die von unseren historischen Fässern aus Limousin-Eiche gewährleistet wird, diesem Elixier eine harmonische, ausgewogene Rundheit, die so verführerisch und vielgestaltig ist, dass sich jeder Schluck in eine unglaubliche Erfahrung verwandelt.

Er besticht mit seiner kräftigen Bernsteinfarbe und seinen fruchtigen Noten von Apfel und sehr reifer Birne, die sich harmonisch zu einem einladenden Bouquet verbinden. Am Gaumen ist er weich, seidig, überraschend rund und elegant mit zarten Anklängen an Rum, geröstetes Holz und frisch gebackene Brotkruste.

Der Grappa di Prosecco Unica 20 Jahre aus ausgewählten Treestern der Trauben Glera wird nach den strengen Vorschriften der berühmten Methode Da Ponte gebrannt, die erstmals 1892 wissenschaftlich dokumentiert und veröffentlicht wurde.

BESCHREIBUNG

Kategorie: sortenreiner Grappa aus einer Rebe, 20 Jahre gereift

Rebsorte: ausgewählte Trester der Glera-Trauben, aus denen der Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene erzeugt wird

Alkoholgehalt: : 40 % vol „weich“

Reifung: 20 Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche

Empfohlenes Trinkglas: Ballonglas oder Tulpe

Serviertemperatur: 15°-18° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Der 20 Jahre gereifte Unica ist ein kostbarer Grappa, der ausschließlich pur verkostet werden sollte. Nachdem Sie ihn in das Glas gegossen haben, erwärmen Sie ihn in Ihrer hohlen Hand. Langsam entfaltet der Grappa die eleganten Noten seines Bouquets und lädt Sie dazu ein, sein unvergleichlich sanftes Aroma zu genießen.

 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.

VERPACKUNG

Klassische Champagnotta Da Ponte, 70 cl, mit elegantem, personalisiertem Etui.



EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 200561

QR Code web

