

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

8 ans d'âge

La plus traditionnelle expression de la distillation selon la « Metodo Da Ponte », la Vecchia Grappa di Prosecco est le fruit de la sélection des meilleurs marcs de Glera qui est à l'origine du Prosecco Superiore D.O.C.G.

Le vieillissement en fûts de chêne de la région française du Limousin lui procure sa couleur jaune doré, son essence limpide et son expérience olfactive majestueuse qui des notes balsamiques initiales évolue vers des senteurs florales, des arômes de raisin sec et d'abricot, laissant percevoir un soupçon de miel.

Douce et moelleuse à la première gorgée, sa saveur évolue exigeante et importante, laissant un arrière-goût fruité avec de légères notes de vanille.

DESCRIPTION

Typologie: grappa monocépage, vieille

Cépage: marcs de raisin sélectionnés du cépage Glera de la D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

Degré alcoolique: 42 % vol. « Classique »

Vieillessement: sélection des 8 meilleures années de Grappa de Prosecco vieillie en fûts de chêne du Limousin

Distillation: en alambic à distillation continue et discontinue suivant la Metodo Da Ponte

Verre conseillé: tulipe évasée

Température de service: 15 - 18 °C

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Incomparable et satisfaisante dégustée pure, dans le calme d'un soir d'hiver seuls ou en agréable compagnie, elle devient protagoniste dans des cocktails à base de vanille, de cacao ou de café en rendant mémorable tout événement mondain ou toute soirée entre amis.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise de 70 cl personnalisée Da Ponte dans un étui, ou Mignonnette de 5 cl et Magnum de 150 cl dans un étui. Elle est proposée également dans les coffrets Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni et Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 70 cl



8 002266 000017

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



8 002266 060028

QR Code web



 Nos grappas sont produites avec des sources d'énergie renouvelables et dans le respect de l'environnement