

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

añejada 8 añadas

La expresión más tradicional de la destilación según el Método Da Ponte, la Vecchia Grappa di Prosecco nace de la selección de los mejores orujos de Glera que dan origen al Prosecco Superiore D.O.C.G.

De color amarillo dorado adquirido gracias al añejamiento en botas de roble de la región francesa de Limousin, es límpida en su esencia y regala una auténtica experiencia olfativa que de las notas balsámicas iniciales evoluciona hacia aromas florales, uva sultana y albaricque, exaltándose en tenues esbozos de miel.

Dulce y delicada a la primera prueba, crece exigente e importante, otorgando un dejo afrutado con leves alusiones de vainilla.

DESCRIPCIÓN

Tipología: grappa de cepa única, añejada

Cepa: orujos seleccionados de uvas Glera

de la D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

Graduación alcohólica: 42% vol. "Clásica"

Añejamiento: selección entre las 8 mejores añadas de Grappa de Prosecco añejada en botas de roble de Limousin

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

Copa aconsejada: de tulipa ensanchada

Temperatura de servicio: 15° - 18° C

SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Inimitable y gratificante cuando se saborea en pureza, en la tranquilidad de una tarde de invierno, solos o en compañía selecta, es protagonista también en los cócteles a base de vainilla, cacao y café, haciendo que una reunión mundana o un encuentro entre amigos se transforme en una velada inolvidable.

EMBALAJE

Champagnotta personalizada Da Ponte en formato 70 cl con estuche o botella miniatura de 5 cl y gigante de 150 cl con estuche. Propuesta también en los estuches Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni y Opere d'Autore.



EAN BOTELLA de 70 cl



8 002266 000017

EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



8 002266 060028

QR Código web



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