

GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

10 års Gran Reserva

Vores 10-års Grappa di Prosecco unica® er fremstillet på druen Prosecco Superiore DOCG.

Den gyldne farve med ravfarvede nuancer giver en omskiftelig bouquet, der leder tankerne hen på hedvinene og blomsterduft, beriget med et strøg af krydret træ og ristede mandler. Smagen er blød og tør, aromatisk, med en eftersmag af honning og et strøg af vanilje.

Matteo da Ponte udgav i 1896 sin banebrydende bog "Distillazione" hvorved den særlige "Da-Ponte-metode" blev grundlagt. Metoden sikrer at de mest værdifulde dele af vindrupepulpen beskyttes og selv de fineste smagsnuancer bevares. Der er tale om helt unikke produkter der hvad angår smag, naturlighed og renhed er i en klasse for sig selv.

BESKRIVELSE

Typologi: grappa brygget på én druesort, 10 år gammel, Gran Reserva

Vinsort: udvalgt druekvas fra druesorten Glera, hvorpå Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene også brygges

Alkoholindhold: 40% vol. "Forførende"

Lagring: 10 år på fad, fremstillet af egetræ

fra det franske område Limousin

Destillation: med den eksklusive Da Ponte Metode "continuo og discontinuo", eller uafbrudt og portionsvis

Anbefalede glas: ballon- eller tulipanglas

Serveringstemperatur: 15°-18° C

GODE RÅD OM SERVERING

Nydes efter at den har efter at den har hvilet et par minutter i glasset, mens den varmes med varmen fra hånden, så hele aromaen frigives. Beregnet til at blive nydt alene, men kan også ledsages af mørk chokolade 80% af bedste kvalitet.

EMBALLAGE

Champagneflaske præget af Da Ponte i 70 cl i elegant indpakning; eller i mini flaske på 5 cl. eller Magnum på 150 cl; Findes også i Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni og Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASKE 70 cl



8 002266 000352

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060356

QR Code web



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

