

GRAPPA DA PROSECCO LIBERA DA PONTE

vieilles 18 ans en barriques

Libera, grappa de Prosecco distillée en 1992 et destinée à Gran Riserva à l'occasion du centenaire de la fondation de la Distillerie, est la plus haute expression de la Metodo Da Ponte.

Elle est caractérisée par sa robe ambre foncé acquise au cours des 18 années de vieillissement en fûts de chêne du Limousin; au palais, elle s'exprime avec un bouquet exceptionnel, intense et enveloppant, dont les notes initiales de miel s'enrichissent de soupçons de vanille et d'amandes grillées.

Produite en alambic à distillation continue et discontinue, elle est disponible en édition limitée de 4 892 champenoises numérotées garanties par la signature à la main de Francesco Fabris.

DESCRIPTION

Typologie : grappa Gran Riserva Millesimata 1992

Cépage : marcs sélectionnés du cépage Glera qui est à l'origine du Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

Degré alcoolique : 40 % vol. « Intense et enveloppante »

Vieillesissement : 18 années en fûts de chêne du Limousin

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

Verre conseillé : ballon

Température de service : 18 °-20 °C

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Libera est une eau-de-vie complète, enivrante et noble, et rien ne peut compléter cette expérience. Après avoir chauffé légèrement le verre au creux de votre main, dégustez-la telle quelle dans l'harmonie d'un moment spécial ou en compagnie des personnes les plus chères.

CONDITIONNEMENT

Champenoise de 70 cl numérotée accompagnée d'un livret et d'un rapport de prélèvement dans les fûts, présentée dans un précieux coffret.



EAN BOUTEILLE 70 cl



8 002266 000079

QR Code web



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