

GRAPPA DA PROSECCO LIBERA DA PONTE

afinada en barricas de 18 años

Libera, grappa de Prosecco destilada en 1992 y puesta en Gran Reserva en el centenario de la fundación de la destilería, es la máxima expresión del Método Da Ponte.

De color ambarino oscuro obtenido con un añejamiento de 18 años en barricas de roble de Limousin, en la degustación se presenta intensa y envolvente, con un notable espesor que de las notas de miel iniciales se enriquece con matices de vainilla y almendras tostadas.

Destilada con alambique continuo y discontinuo, está disponible solo en 4892 ejemplares numerados y garantizados con firma autógrafa de Francesco Fabris.

DESCRIPCIÓN

Tipología: grappa Gran Reserva con añada 1992

Vidueño: orujos seleccionados de cepa Glera de la que nace el Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene

Graduación alcohólica: 40% vol. "Intensa y envolvente"

Añejamiento: 18 años en barricas de roble de Limousin

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

Copa aconsejada: balón

Temperatura de servicio: 18° - 20°C



SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Libera es un destilado completo y embriagador, noble, y no hay nada que pueda completar esta experiencia. Ligeramente calentado por el calor de la mano, se gusta en pureza en la armonía de un momento especial o junto con los seres más queridos.

ENVASE

Botella de 70 cl numerada con libro y certificado de extracción de las barricas, custodiada en un precioso estuche.

EAN BOTELLA de 70 cl



8 002266 000079

QR Código web



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