

GRAPPA JOVEN DE CEPA ÚNICA GRAPPA CABERNET

La grappa joven monovarietal autóctona de Cabernet es ideal para quien desea un destilado límpido y cristalino con un bouquet perfumado y embriagador, ofrece aromas inicialmente herbáceos que crecen en las notas típicas de pequeños frutos de bayas.

El gusto es envolvente y limpio, intrigante pero sincero, que exalta las uvas de las que nace y de las que recibe las sensaciones finales de especias, regaliz y pimienta negra.

Su destilación se realiza con alambique discontinuo a baño María según el Metodo Da Ponte, el único que mantiene intactas las características organolépticas de uvas que ofrecen un perfume tan intenso como las de Cabernet.

DESCRIPCIÓN

Tipología: grappa joven de cepa única

Vidueño: Cabernet de las colinas de Conegliano, cuyos orujos, ricos en mosto, llegan a la destilería apenas descubados.

Graduación alcohólica: 39° "Suave"

Destilación: con alambique discontinuo a baño María según el exclusivo Método Da Ponte

Copa aconsejada: de corola tulipán



EAN BOTELLA de 70 cl



EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



QR Código web



SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Monovarietal ideal para quien busca una grappa insólitamente suave, otorga un toque original de brío si se añade al café o al tradicional 'resentin'.

ENVASE

En botella de 70 cl o surtida en los estuches Metodo Da Ponte, Don Giovanni y caja de nogal.

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