

JOVEN Y TRADICIONAL FINE GRAPPA ITALIANA

de orujos de uvas tintas

Cristalina, pura, sincera. La Fine Grappa Italiana es un himno a la tradición y la exaltación de las mejores cualidades de uvas tintas, principalmente de Merlot y Cabernet, de las colinas del Véneto.

De intenso bouquet aromático y especiado, con toques de frutos de sotobosque, su gusto seco y marcado, de carácter, ofrece un dejo de regaliz y tabaco que se transforma en leves matices de pasas.

Para preservar la pureza de los sabores típicos de la tradición, se destila con un equipo continuo de doble rectificación. Disponible en botellas de 100 cl, en versión **Classica** a 40° y **Decisa** a 50°.

DESCRIPCIÓN

Tipología: grappa joven tradicional

Vidueño: orujos de uvas tintas, principalmente de Merlot y Cabernet del Véneto

Graduación alcohólica: 40° "Classica" o 50° "Decisa"

Destilación: con equipo continuo de doble rectificación

Copa aconsejada: tipo tulipán

SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Para acompañar el café o darle mayor gusto, añadiendo algunas gotas en el pocillo, es ideal como contrapunto agradable en el postre.

ENVASE

En botellas simples de 100 cl sin estuche, en versión **Classica** (40°) o **Decisa** (50°).



ADP
1892
ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTELLA de 100 cl (40°)



EAN CAJA DE 6 BOTELLAS (40°)



EAN BOTELLA de 100 cl (50°)



EAN CAJA DE 6 BOTELLAS (50°)



QR Código web



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