

# UNG OG TRADITIONEL FINE GRAPPA ITALIANA

på kvas fra blå druer

Krystalklar, ren, ægte. Fine Grappa Italiana er en hyldest til traditionen og en eksaltation af de bedste egenskaber i blå druer, hovedsageligt Merlot og Cabernet druerne fra bakkeområderne i Veneto.

Den intense aromatiske bouquet, krydret med den overraskende smag af skovbær, giver en tør og stærk smag med en eftersmag af lakrids og tobak, som blander sig med de lette anstrøg af rosin.

Med henblik på at værne om den rene, typiske smag af tradition, destilleres den med et kontinuerligt anlæg med dobbelt rektifikation. Disponibel i flasker med 100 cl, både i versionen **Classica** på 40° og **Decisa** på 50°.

## BESKRIVELSE

Typologi: Ung traditionel grappa

Vinsort: Druerkvas fra blå druer, hovedsageligt Merlot og Cabernet fra Veneto

Alkoholindhold: 40° "Classica" eller 50° "Decisa"

Destillation: I kontinuerligt anlæg med dobbelt rektifikation

Anbefalede glas: Tulipanglas

## GODE RÅD OM SERVERING

Sammen med kaffe eller i denne, for at give den endnu mere smag ved at tilsætte et par dråber i koppen, og ideel som en behagelig modvægt til desserten.

## EMBALLAGE

I enkeltflasker på 100 cl uden indpakning, i versionen **Classica (40°)** eller **Decisa (50°)**.



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

EAN FLASKE 100 cl (40°)



EAN KARTON MED 6 FLASKER (40°)



EAN FLASKE 100 cl (50°)



EAN KARTON MED 6 FLASKER (50°)



QR Code web



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