

# GRAPPA RISERVA DEL FONDATORE INVECCHIATA 5 ANNI

*Nata da un blend tra grappa invecchiata in barrique del Limousin e in botti di porto, la Riserva del Fondatore vuole suggellare in un unico distillato le personalità di due fratelli uniti dalla stessa passione: Andrea, il fondatore, che ha fatto dell'invecchiamento il fiore all'occhiello della distilleria e Matteo, la cui costante sperimentazione e profonda conoscenza dell'arte distillatoria hanno dato vita all'esclusivo Metodo Da Ponte.*

Con un profumo che ricorda il vino liquoroso, ritmato da note piene di crema pasticcera e frutta esotica che si evolvono in un'intensa esperienza olfattiva, ad un primo assaggio la Riserva del Fondatore è morbida e persistente. Ma assaporandola, lentamente, rivela un retrogusto avvolgente di vaniglia, legni di rovere tostati e invitanti richiami di rum e cherry.

## DESCRIZIONE

**Tipologia:** grappa speciale riserva 5 anni

**Vitigno:** vinacce selezionate da uve Glera della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

**Gradazione alcolica:** 40% vol. "Classica"

**Invecchiamento:** 5+ anni, blend da botti di rovere del Limousin e botti di Porto

**Distillazione:** con alambicco continuo e discontinuo secondo il Metodo Da Ponte

**Bicchieri consigliato:** a tulipano allargato

**Temperatura di servizio:** 18-20°C



## SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

La Riserva del Fondatore è una grappa da meditazione raffinata che dà il meglio di sé quando degustata in purezza. Se abbinata a finissimo cioccolato fondente (cacao 60-80%) regala un'emozione intensa e indimenticabile.

## CONFEZIONE

Bottiglia vintage degli anni '50 da 50 cl, disponibile anche in confezione Opere d'Autore.



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

EAN BOTTIGLIA 50 cl



8 002266 000536

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060530

QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente.