

RISERVA DA PONTE 3YS

GRAPPA VIEILLIE 3 ANS

dans des fûts de chêne de Slavonie

La Grappa Riserva est une grappa exclusive des collines de Conegliano vieillie dans de vieux fûts de chêne de Slavonie. Des marcs de qualité, de raisin blanc et noir, se mêlent avec art pour donner naissance à une eau-de-vie qui repose ensuite pendant trois ans pour atteindre la perfection.

Limpide et brillante, la Grappa Riserva diffuse un bouquet particulièrement délicat, évoquant les essences de fleurs et de bois balsamiques.

Au goût, elle est moelleuse et franche, capable d'envelopper les sens avec ses parfums de vanille, ses notes de pomme et ses nuances de croûte de pain.

DESCRIPTION

Typologie: grappa vieillie

Cépage: marc de raisin blanc et noir des Collines de Conegliano

Degré Alcoolique: 43% vol. "Traditionnelle"

Vieillessement: 3 ans dans des fûts de chêne de Slavonie

Distillation: distillation double fractionnée dans un alambic continu et au bain-marie dans un alambic discontinu

Verre conseillé: verre tulipe

Température de service: 15°-18° C

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéal à la fin du repas. Excellente aussi servie avec du chocolat noir ou desserts à base de chocolat.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 50 cl. et 100 cl. Elle est proposée dans le carton avec 6 bouteilles.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 50 cl



8 002266 000482

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES 50 cl



8 002266 060486

EAN BOUTEILLE 100 cl



8 002266 000475

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES 100 cl



8 002266 060479

QR Code web



 Nos grappas sont produites avec des sources d'énergie renouvelables et dans le respect de l'environnement.