

50° ANNIVERSARIO VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

EDIZIONE LIMITATA

Custodita in un prezioso cofanetto in noce massello e disponibile solo in 1000 esemplari, Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario è un capolavoro dell'arte della distillazione: posta a riserva nel 1998, il suo bouquet regala profumi eterei e maturi, intensi, che dalle note balsamiche iniziali si evolvono in sentori floreali, uva sultanina e albicocca, con leggeri accenni di miele.

Al palato ha un'anima delicata e intensa, tenace, che seduce con il vellutato retrogusto di frutta e vaniglia. Distillata dalle vinacce di prosecco dorato delle colline di Conegliano Valdobbiadene, ora patrimonio dell'UNESCO, con alambicco continuo e discontinuo seguendo il Metodo Da Ponte, la Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario ha una pregiata aromaticità, frutto di 20 anni di invecchiamento in botti di rovere del Limousin.

DESCRIZIONE

Tipologia: grappa da vitigno unico di Prosecco

Vitigno: vinacce di Prosecco della zona D.O.C.G. di Conegliano-Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 40% vol. "Morbida e suadente"

Invecchiamento: 20 anni in barrique del Limousin

Distillazione: con alambicco continuo e discontinuo secondo l'esclusivo Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliato: a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 15° - 18° C

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Vecchia Grappa di Prosecco 50° Anniversario è un elisir, da gustare rigorosamente in purezza.

CONFEZIONE

Champagnotta personalizzata da 70 cl con cofanetto in noce massello, realizzata solo in **1000 esemplari**.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



QR Code web



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