

GRAPPA RISERVA

Grappa dei colli di Conegliano
BARRICATA



La Grappa Riserva è una Grappa esclusiva dei colli di Conegliano invecchiata in antichi fusti di rovere di Slavonia. Eccellenti vinacce bianche e rosse si uniscono sapientemente per dar vita ad un distillato che riposa per tre anni fino a raggiungere la sua perfezione. Limpida e brillante, la Grappa Riserva diffonde un bouquet reso particolarmente delicato dalle essenze di fiori e legni balsamici. Al gusto è morbida e decisa, capace di avvolgere i sensi con profumi di vaniglia, note di mela e sfumature di crosta di pane.

TIPOLOGIA	Grappa Invecchiata.
VITIGNO	Vinacce bianche e rosse dei Colli di Conegliano.
GRADAZIONE ALCOLICA	45% vol. "Tradizionale".
INVECCHIAMENTO	Lasciata a maturare per 3 anni in botti di rovere di Slavonia.
SENSAZIONI VISIVE	Limpida dal colore giallo paglierino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Bouquet delicato, con sfumature vinoso-floreali e sentore di legni balsamici.
SENSAZIONI GUSTATIVE E RETROLFATTIVE	Morbida e decisa, con note di mela e sfumature di crosta di pane.
DISTILLAZIONE	Distillazione doppia frazionata con impianto continuo.
BICCHIERE CONSIGLIATO	A Tulipano.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-18°C.



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO