

# STORICA GRAPPA BIANCA DA PONTE

Grappa Veneta

Grappa Bianca Da Ponte è il risultato di una perfetta selezione di vinacce di uve Glera, distillate con un nuovo alambicco discontinuo che opera sottovuoto.

Questo è stato appositamente realizzato dalla Distilleria per rendere ancora più efficaci i dettami del Metodo Da Ponte ed esaltare in modo unico gli aromi intensi ed esclusivi di una materia prima d'eccellenza.

Trasparente e sincera, inebria l'olfatto con le sue note delicate e avvolgenti per poi rivelarsi pulita, corposa e ben strutturata al palato. Un vero inno alla grande tradizione veneta della distillazione.

## DESCRIZIONE

**Tipologia:** Storica Grappa Veneta tradizionale

**Vitigno:** vinacce selezionate da uve Glera

**Gradazione alcolica:** 40% vol. "Corposa e strutturata"

**Distillazione:** vinacce distillate con l'innovativo alambicco discontinuo sottovuoto realizzato dalla Distilleria Andrea Da Ponte per rendere ancora più efficaci i dettami del "Metodo Da Ponte", studiato per esaltare gli aromi varietali dell'uva

**Bicchieri consigliato:** A corolla di tulipano

**Temperatura di servizio:** 9° - 12° C

## SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

È ideale per chi ama il gusto autentico, e allo stesso tempo deciso e intenso, di una grappa equilibrata nei profumi e al palato. Perfetta per il dopo pasto, è un'idea gustosa anche per la correzione del caffè.

## CONFEZIONE

Bottiglia da 1 L in nuovo formato con tappo versatore.



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

EAN BOTTIGLIA 1 L



8 002266 000369

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060363

QR Code web



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