

ALAMBICCO GRAPPA 38% CL.50 I0106050



Caratteristiche organolettiche :

Vitigno: Glera

Provenienza: provincia di Treviso

Gradazione alcolica : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: Frutta fresca, mela

Gusto e Retrogusto : Morbido e leggermente pungente. Persistente profumo di frutta fresca

Caratteristiche e processo di produzione:

è una bottiglia particolare che riprende la forma dell'alambicco utilizzato per la distillazione delle grappe. È stata disegnata da Sandro Bottega nel 1985 per sottolineare al pubblico, italiano e internazionale, che la grappa è un distillato.

Il vitigno Prosecco riporta subito alla mente i vini che si producono nella zona di Conegliano e Valdobbiadene in provincia di Treviso. Dagli acini di colore giallo verde si ottengono vinacce profumate che, ancora fresche e vinose, vengono distillate secondo il metodo di Sandro Bottega. La Grappa ottenuta è affinata in contenitori di acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi per consentirle un miglior amalgama degli aromi.