

GRAPPA ALDO BOTTEGA 43% CL.100

I 10024100



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Pinot e Glera

Provenienza: Veneto Orientale

Gradazione alcolica: 43% vol.

Olfatto: Sentori di frutta fresca e fiori di bosco

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Gusto e Retrogusto: Fresco, deciso e moderno

Profumo persistente di frutta fresca

Caratteristiche e processo di produzione.

Questa grappa deriva dalle uve di Pinot e Glera, tra i più diffusi vitigni del Veneto Orientale. Le vinacce, ancora calde e vinose, vengono distillate in alambicchi a vapore, quando conservano pienamente l'intensità organolettica delle uve d'origine. Ne deriva una grappa bianca, morbida e profumata che viene affinata in botti d'acciaio per 6 mesi, al fine di ottenere la migliore amalgama di tutti gli aromi presenti.