

# GRAPPA RISERVA PRIVATA ALDO BOTT. 50%CL.70 I 10058070A01 (con cofanetto)



## Caratteristiche organolettiche

**Vitigno e provenienza:** vitigno Nordest Italia

**Gradazione alcolica:** 50% vol.

**Colore:** Ambrato intenso

**Olfatto:** Bouquet di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie

**Gusto e Retrogusto:** Intenso, vellutato, armonico, persistente . Eleganti sentori di legni nobili

## **Caratteristiche e processo di produzione.**

E' un tributo ad Aldo Bottega, fondatore della Distilleria. In suo onore dalla metà degli anni '90 abbiamo iniziato a numerare le botti della nostra barricaia e a conservare nel tempo circa il 10% del contenuto di ogni botte. Centellinate nel tempo queste grappe, prodotte nell'arco di 15 anni con le vinacce dei 15 migliori vitigni dell'Italia Nordorientale, hanno infine trovato la perfetta amalgama. Ne è nato un distillato dal pedigree aristocratico, che abbina un carattere vigoroso a una suadente morbidezza di fondo. I sentori di frutta secca, miele, vaniglia, cacao tostato e spezie richiamano il passaggio prolungato in piccole barrique, assemblate con legni nobili selezionati nelle foreste di Slavonia, Limousin, Alliers, Oregon e Alentejo. Bottiglia da cl 70 e 50% vol., racchiusa in un prezioso cofanetto in velluto blu scuro .

