

SMERALDO GRAPPA 38% CL.10 I01034010



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:

elegante grappolo d'uva in vetro soffiato. Ha le dimensioni di un bicchiere da champagne. Le assolute trasparenze e gli impressionanti giochi di luce ricordano i riflessi dei diamanti, la cui preziosità è da noi ritenuta pari a quella degli acini dell'uva.

Il vitigno Prosecco riporta subito alla mente i vini che si producono 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.