ACQUISTATO IL .....

Grappa Riserva

Non una semplice grappa, ma un'autentica emozione

Ronco di Sassi Grappa Riserva: un distillato che solletica e infiamma l'animo dell'appassionato, con note calde e vellutate e un gusto ispirato e avvolgente. Prodotto in distilleria secondo un processo tradizionale, con distillazione a bagnomaria di vinacce selezionate, la Grappa Riserva Ronco di Sassi affina in piccole botti di rovere per 18 mesi. Il risultato? Colpisce lo sguardo per un giallo ambrato, cattura per inebrianti sentori dolci e vellutati. All'assaggio soffice, secca e ottimamente bilanciata. Un piccolo gioiello da condividere con gli amici più cari, durante una serata dedicata al relax e alle chiacchiere a cuore aperto.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Trentino
Uve	Vinacce di Moscato, Gewurtztraminer, Chardonnay
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 20 anni da oggi
Abbinamento	Sigaro
Vinificazione	Ronco di Sassi Grappa Riserva è il nuovo distillato prodotto dalla famiglia Ronco di Sassi. La distillazione avviene al 100% in una distilleria tradizionale, con distillazione a bagnomaria; utilizzando solo la vinaccia più fresca per ottenere il prodotto della più pura qualità organolettica. La grappa viene poi lasciata ad affinare per 18 mesi in botti di rovere in modo da regalare sensazioni uniche al naso e al palato
Sensazioni	Dal colore giallo ambrato, è una grappa vellutata al naso con note dolci. È soffice, secca e ben bilanciata in bocca.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821