



ACQUISTATO IL .....

## Grappa Riserva "18.46" Barbera e Dolcetto



**Grappa Riserva morbida e aromatica. Un bouquet avvolgente, con sentori di frutta matura, fiori bianchi e vaniglia.**

Distilleria Mazzetti d'Altavilla propone Riserva 18.46, una Grappa Riserva che rappresenta il felice incontro tra due vitigni piemontesi: Barbera e Dolcetto. Un distillato dal gusto morbido e aromatico, che regala un'esperienza sensoriale unica e indimenticabile. Le vinacce utilizzate per la Riserva 18.46 vengono distillate separatamente con metodo discontinuo in alambicco a bagnomaria. Il lungo invecchiamento in barrique di Rovere d'Allier e botti di Castagno conferisce alla Grappa un colore ambrato intenso e un gusto morbido e aromatico, con note di frutta secca, vaniglia, spezie e fiori. Riserva 18.46 è - soprattutto - una Grappa da meditazione, perfetta per essere centellinata lentamente in un bicchiere a tulipano. Ma, per gli appassionati del bere miscelato, questo pregiato distillato può anche essere impiegato come base per cocktail raffinati, come il Negroni o il Manhattan.

*Svinando*

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Grappa
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Uve</b>	
<b>Gradazione</b>	43% vol
<b>Temp. Servizio</b>	Ambiente
<b>Quando Berlo</b>	Dopo cena
<b>Abbinamento</b> <b>Vinificazione</b>	
<b>Sensazioni</b>	Da Barbera e Dolcetto. Profumo intenso e sensazione di morbidezza, grappa dal colore ambrato e dal gusto aromatico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821