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 spezie

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	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