



ACQUISTATO IL

Grappa "Alto Rilievo" Invecchiata In Botti Da Sherry

Grappa invecchiata in botti di Sherry



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Meditazione

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

È ottenuta da vinacce di diverse uve, che conferiscono alla grappa complessità e finezza. Invecchiata in botti precedentemente utilizzate per la produzione di sherry e provenienti dalla penisola iberica, si caratterizza per profumi vinosi e di frutta candita. Il colore ambrato carico, derivante dalla lunga permanenza in legno, prelude ad una vellutata rotondità e persistente aromaticità.

Segnana, distillatori trentini, appartengono al grande gruppo del bere di qualità che fa capo alla famiglia Lunelli di Trento. Quelli degli spumanti Ferrari, per intendersi. Premiata dalla critica più esigente e competente, questa grappa Riserva Alto Rilievo Invecchiata in botti da Sherry rappresenta una delle punte di diamante della distilleria. La sua particolarità, come è facile intuire, deriva dal particolare invecchiamento in botti precedentemente utilizzate per la produzione del pregiato vino fortificato originario del sud della penisola iberica. Si caratterizza per i profumi piacevolmente vinosi e di frutta candita, oltre che da un sapore vellutato e rotondo, con un finale lunghissimo e gradevolmente 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