ACQUISTATO IL .....

Grappa Riserva Invecchiata In Botti Da Sauternes



Grappa Riserva elevata in botti di Sauternes

Se non fosse che è un peccato sprecarne anche solo una goccia, questa raffinatissima grappa Sibona potrebbe tranquillamente essere usata come un profumo pregiato. Due gocce dietro alle orecchie o sul collo prima di uscire di casa. Basti questo a far immaginare l'elegante bouquet di questo distillato, prodotto da Sibona. Si tratta di una Grappa Riserva che viene prima invecchiata in legno di rovere per circa 2 anni e poi viene spostata in fusti di origine francese, precedentemente usati per la produzione di Sauternes. E occorrono altri due anni di pazienza, per lasciare il tempo al distillato di arricchirsi di profumi e sapori di grande finezza ed eleganza. Il risultato, però, ripaga di tutta questa pazienza. Al naso, infatti, è inebriante, con aromi di frutta matura, miele e fiori di acacia. In bocca, invece, è ricca, fresca ed elegante, con note di frutta candita e rovere che ricordano molto da vicino quello dei migliori Sauternes. Puro piacere per il naso e per il palato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	44% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

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