ACQUISTATO IL .....

Grappa Chardonnay Di Franciacorta Barricata 12 Mesi



Da materia prima selezionata e un lento processo di maturazione in barrique

Prendi un mito della viticoltura italiana di qualità come il Franciacorta. Aggiungi un processo di distillazione accurato e tradizionale. Finisci con un lento affinamento in barrique di legno pregiato. Quello che ottieni è questa Grappa Barricata proposta da Borgo San Vitale. Il lungo affinamento in rovere esalta i profumi eterei e nobili di questa pregiata grappa, che nasce dalla distillazione delle vinacce provenienti dalle cantine della Franciacorta. Di Chardonnay, in particolare, selezionate con cura al termine della lavorazione dei vini base destinati a diventare le nobili bollicine bresciane. Nasce così un distillato caratterizzato da profumi eterei e nobili, con sentori piacevolmente vanigliati e un bouquet di grande complessita?. Morbido, pieno e rotondo in bocca, offre un sorso di puro piacere ed eleganza.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Ottenuta esclusivamente da uve chardonnay della Franciacorta, questa prestigiosa grappa si distingue per la complessa varietà di profumi nobili acquisiti con il lungo affinamento in rovere. Conserva il riflesso del vitigno e del territorio, sprigionando un bouquet ampio, avvolgente, aromatico accompagnato da un gusto ricco e vellutato.

© 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