



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 complessità. 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821