ACQUISTATO IL .....

Grappa Paglierina



Da vinacce di Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d’Alba e Barbera d’Alba, i vitigni tipici delle Langhe

Alla vista colpisce per l'etichetta decisamente originale, creata a partire da disegni di Romano Levi. Ma basta versarla nel bicchiere per capire che le emozioni che è capace di donare non si limitano a un mero aspetto "artistico". La materia prima, del resto, è di qualità superiore. Si parte, infatti, dalle vinacce di Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba. Vitigni tipici delle Langhe, usati prima per produrre vini destinati a lasciare un segno nella memoria, e poi capaci di trasformarsi in grappe straordinariamente equilibrate, grazie anche al lungo periodo di maturazione in legno. Giallo paglierino trasparente, al naso questa grappa colpisce per i suoi profumi che richiamano le erbe fresche, note di legno e liquirizia. Stesse sensazioni che ritroviamo anche all'assaggio, dove la Paglierina di Levi si fa apprezzare anche, e soprattutto, per un bel gusto secco e il finale lungo e piacevole. E' il distillato da conservare a pochi passi dal tavolo da pranzo. Finito di mangiare, subito dopo il caffè, un piccolo calice di questo nettare allieta il cuore e aiuta a digerire meglio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	45% 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