ACQUISTATO IL .....

Grappa "Due Barili"



Una raffinata Grappa che prima matura per due anni in barrique francesi, e poi viene finita in fusti di Sherry PX

L'ispirazione per creare questa grappa, Jacopo Poli l'ebbe dopo una visita alla Bodegas Williams & Humbert, a Jerez de la Frontera. Visitando lo stabilimento scoprì una vera e propria cattedrale dello Sherry, con migliaia e migliaia di Botas, i tipici barili da 500 litri. Ben 180.000 metri quadrati di cantina, riempiti fino al soffitto, con un intenso e avvolgente aroma di Sherry. Dopo aver assaggiato diversi Fino, Amontillado e Oloroso, Poli decise di usare alcune botti che contenevano PX 12 anni, uno Sherry da uve di Pedro Ximenez, molto denso e dolce, per affinare una Grappa unica nel suo genere. Il processo prevede che la Grappa, dopo la delicata fase di distillazione a vapore fluente, riposi per almeno 2 anni in barrique di rovere francese, per poi essere finita, in questi aromatici barili per un periodo di almeno altri 2 anni. Il suo aroma ricorda il cioccolato al latte con uva passa e nocciole tostate. Grappa da meditazione per eccellenza, va servita in piccoli bicchieri a tulipano a temperatura ambiente. Per i golosi di ogni età, può essere abbinata a piccole scaglie di cioccolato o a un dolce raffinato come la classica torta Sacher.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Veneto
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	18-20 °
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Profumo: Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate. Sapore: Persistete e armonico

© 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