ACQUISTATO IL .....

Grappa Extrafina Selezione Bortolo Nardini



Eleganza cristallina, tradizione senza tempo

La Grappa Extrafina Selezione Bortolo Nardini nasce dall'esperienza di una delle più antiche distillerie italiane, fondata a Bassano del Grappa nel 1779. Un distillato che interpreta la tradizione con uno stile elegante e contemporaneo. Cristallina alla vista, esprime al naso un bouquet fine, con delicate note floreali e fruttate. Al palato è morbida, armoniosa e piacevolmente persistente. La sua struttura equilibrata accompagna il sorso con grande pulizia e raffinatezza. Una grappa bianca dal carattere autentico, ideale per concludere il pasto con eleganza. Perfetta da degustare liscia, racchiude in ogni calice la storia e il sapere distillatorio della famiglia Nardini.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	42% vol
Temp. Servizio	temeratura ambiente
Quando Berlo	Perfetta per il dopo pasto
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Dall'aspetto trasparente cristallino. Profilo aromatico complesso aromatico dove predominano sentori floreali (rosa) e fruttati (pesca-banana). Gusto morbido, elegante, rotondo e persistente.

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