ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Bassano "24 Carati"



Da vinacce fresche provenienti dai vitigni della zona di Breganze, un distillato artigianale di alta qualità

Fermi tutti. Qui abbiamo un vero capolavoro. Da una parte c'è Poli, marchio storico della distillazione italiana. Dall'altra c'è un piccolo gioiello tutto d'Oro. Stiamo parlando, della Grappa Bassano 24 Carati, barricata ed elegante, figlia della regione di Bassano del Grappa. E' prodotta a partire dalle vinacce fresche provenienti dai vitigni della zona di Breganze, in Veneto, dove si producono ottimi vini a denominazione a partire dai vitigni tipici dell'area. Il processo di distillazione è di tipo artigianale. Si svolge all'interno di alambicchi a ciclo discontinuo a vapore che permettono agli esperti mastri distillatori della Poli di controllare al meglio ogni fase di lavorazione, estraendo solo la parte migliore dalla ricca materia prima di partenza. Si procede per piccoli lotti che dopo la distillazione vengono messi a invecchiare per 24 mesi all'interno di piccole botti di pregiato rovere francese, custodite in cantine sotterranee. Complessa e strutturata, 24 Carati di Poli ha un colore ambrato ed è ricca di gusto. Non a caso nel 2014 questa grappa è stata insignita della medaglia d'oro della Internazional Wine & Spirit Competition.

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: Ampio di legno tostato, liquirizia e caffè. Sapore:Complesso, ben strutturato, con retrogusto di vaniglia e cacao

© 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