



ACQUISTATO IL

Grappa Storica Nera



Questa grappa è il risultato di più di un secolo di esperienza dei bravi distillatori friulani

Questa Storica Nera Domenis è il risultato tangibile del livello di eccellenza raggiunto dai distillatori dell'azienda friulana grazie, a più di un secolo di esperienza. Raffinata ed elegante, è la grappa per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza. Perfetta per gli intenditori che sanno abbandonarsi ai piaceri lenti della vita. Le vinacce utilizzate per la sua produzione vengono ritirate fresche da fornitori selezionati. La distillazione, poi, viene fatta all'interno di un impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. Il risultato è una grappa "grezza", a circa 75 gradi. La trasformazione finale, con una gradazione abbassata a circa 50 gradi, viene fatta per diluizione, con acqua e filtrazione a freddo, preservandone la componente aromatica. Ne deriva una grappa caratterizzata da un aspetto limpido e cristallino, ricca, fine e rigorosa nei sentori. Piacevolmente armoniosa, è caratterizzata da un bouquet rotondo ed equilibrato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 50% vol

Temp. Servizio 18°C

Quando Berlo After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

L'eccellenza indiscutibile, risultato della maestria raggiunta dai tecnici Domenis1898 nel corso di più di un secolo di distillazione. Grappa di aspetto limpido e cristallino, si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori. Gusto morbido. Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.

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