

# GRAPPA INVECCHIATA

## VINACCE

100% vinacce fermentate da vinificazione dell'uva rossa Gropello, raro vitigno autoctono Trentino.

## ALAMBICO

Metodo di distillazione ad alambicco discontinuo con circuito in rame.

## MATURAZIONE

La grappa riposa per almeno 24 mesi in piccoli botti di rovere francese.

## CARATTERISTICHE

Colore giallo oro, elegante.

Profumo intenso e persistente.

Avvolgente, con note di liquerizia e caramello.

## GRADO ALCOLICO MEDIO

43% Vol.

## CAPACITA'

50 cl.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

## ABBINAMENTI

Cioccolato fondente e alle nocciole.