

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.