

GRAPPA DI VERDICCHIO Invecchiata



Tipologia: grappa di vinacce di uve utilizzate per la produzione del Verdicchio

Prima annata di produzione: 1992

Lavorazione: la distillazione, effettuata immediatamente dopo la svinatura, con alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria, consente di estrarre le parti organolettiche più armoniose e gradevoli. Segue un affinamento di 5 anni in barrique nuove

Grado alcool: 50% vol

Colore: limpida, trasparente, cristallina

Profumo: fine e persistente, ampio con eleganti sentori di legno di rovere

Sapore: fine, intenso, carezzevole e molto armonioso

Temperatura di servizio: 18°C