



Grappa di Sassicaia

Tenuta San Guido & Jacopo Poli

Type	Grappa
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Tenuta San Guido Toscana
Expansion	6 mois en fûts de vin Sassicaia
Contenu	50 cl
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	40 %
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numéro d'article	72301500

Commentaires

La Grappa di Sassicaia est une coopération entre Tenuta San Guido et la distillerie Poli à Vicenza (Vénétie). Sassicaia et Jacopo Poli forment une véritable équipe de rêve. Une des meilleures distilleries du pays et des fûts dans lesquels on laissait auparavant vieillir l'un des meilleurs vins du pays.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Son parfum est délicatement épicé de bois de cèdre, de vanille, de cannelle, de cacao et de café, accompagné de délicates notes de fruits confits, d'un peu de miel et d'un goût sucré et parfumé de jasmin. Bouche puissante, structurée avec une ampleur douce, de fins arômes de fruits et d'herbes typiques du cépage se marient très élégamment avec des notes de barrique chaudes et épicées, longue en finale avec une pointe d'anis et de réglisse - une grappa vraiment majestueuse.