



Grappa Eligo dell'Ornellaia

Tenuta dell'Ornellaia

Type	Grappa
Origine	Grappa, Toscana
Producteur	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Expansion	18 mois en barriques
Contenu	50 cl
Température de service	10 - 14°C
Teneur en alcool	42 %
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numéro d'article	72101500

Commentaires

La Grappa Ornellaia est un distillat obtenu à partir du marc de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot de la Tenuta dell'Ornellaia à Bolgheri. Après fermentation, le vin est pressé et les marcs sont ensuite acheminés directement à la distillerie. Ce traitement rapide garantit une teneur élevée en alcool et une variété particulière d'arômes et donc la meilleure qualité lors de la distillation.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Riches parfums de clou de girofle, de vanille et de prune. Corps doux et chaleureux avec une finale longue et harmonieuse.