



## Grappa Eligo dell'Ornellaia

Tenuta dell'Ornellaia

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