



Grappa Giare Chardonnay

Distilleria Marzadro

Type	Grappa
Origine	Italie, Trento
Producteur	Distilleria Marzadro Nogaredo
Expansion	36 mois en petits fûts de chêne
Contenu	200 cl
Température de service	16°C
Teneur en alcool	45 %
Cépages	Chardonnay
Numéro d'article	70208899

Commentaires

Grappa de monocépage au parfum délicat et élégant et au goût intensément sec. La grappa obtenue par la distillation bagnomaria de marc de chardonnay dans un alambic discontinu, vieillit pendant au moins 36 mois dans de petits fûts de chêne d'une capacité de 225 litres. Pendant la période de maturation, le maître distillateur suit avec attention l'évolution du blend et vérifie les goûts et les arômes jusqu'à ce qu'un équilibre unique soit atteint.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Robe ambrée, élégante, harmonieuse, d'une douceur marquée. Notes de vanille et de fruits tropicaux en finale.