



Grappa Gran Cuvee Stravecchia Slave

Villa de Varda

Type	Grappa
Origine	Italie, Trentino
Producteur	Villa de Varda Trentino
Expansion	en barrique
Contenu	70 cl
Température de service	14 - 16° C
Teneur en alcool	40 %
Cépages	Moscato, Müller Thurgau
Numéro d'article	70307707

Commentaires

Le marc de Traminer, Pinot Gris et Müller Thurgau de première qualité est soigneusement sélectionné. Le marc est prélevé immédiatement après les vendanges, fraîchement traité et délicatement pressé, puis distillé par lots dans des alambics spéciaux en cuivre. Ce procédé est similaire à la production de whisky dans des pot stills et présente de nombreux avantages par rapport au procédé continu, mais il est aussi plus coûteux. Ensuite, maturation sans indication d'âge (18 mois au minimum sont prescrits) en barriques françaises de taille moyenne.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

couleur or; parfum délicat et agréable de pétales de rose et avec des notes intensément fruitées de prunes et d'abricots, ainsi que des notes de vanille, de café et

d'amandes amères. Le goût est équilibré avec des notes de fruits secs et d'amandes, auxquelles s'ajoutent une pointe de miel et d'épices douces. Une grappa élégante et onctueuse. Réverbération harmonieuse