



Primagioia Composita Aquardens

Distilleria Berta

Type	Cognac / cognac
Origine	Grappa, Piemonte
Producteur	Distilleria Berta Mobaruzzo
Expansion	12 mois dans les meilleures barriques de chêne français
Contenu	70 cl
Température de service	16°C
Teneur en alcool	43 %
Numéro d'article	72002700

Commentaires

Belle et unique composition de Grappa et Acquavite jeunes et mures à partir de raisins et de fruits. Un assemblage noble d'Acquavite di Vinaccia (distillat de raisin), Acquavite die Vino (eau de vie) et Acquavite di Frutta (distillat de fruit). Le tout a été élevé dans les meilleures barriques de chêne français de torréfaction moyenne pendant 12 mois. Cette grappa est le résultat d'une sélection rigoureuse de très bonnes grappas, produites ces dernières années et vieilles en fûts de chêne Tronçais d'Allier. La composition des différents millésimes et cépages confère à cette grappa une élégance et une complexité d'arômes et de sensations que seuls les meilleurs spiritueux au monde transmettent.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Parfum complexe, riche, fascinant avec une grande personnalité. Un magnifique concert d'émotions dans lequel se démarquent le tabac, le cacao et la vanille. Les sensations olfactives séduisantes se confirment au goût.