



Grappa Gran Cuvee Stravecchia Slave

Villa de Varda

Tipo	Grappa
Origine	Italia, Trentino
Produttore	Villa de Varda Trentino
Maturazione	in barrique
Contenuto	70 cl
Temperatura di servizio	14 - 16° C
Contenuto alcolico	40 %
Vitigni	Moscato, Müller Thurgau
Articolo n.	70307707

Annotazioni

Prodotto con vinacce di Traminer, Pinot grigio e Müller Thurgau accuratamente selezionate e di prima qualità. Le vinacce sono ottenute subito dopo la vendemmia, lavorate di fresco e pressate delicatamente con una distillazione discontinua in speciali alambicchi di rame. Questo processo è simile alla produzione di whisky in alambicchi di rame e presenta numerosi vantaggi rispetto al processo continuo, ma è anche più lungo. Successiva maturazione senza invecchiamento (sono prescritti almeno 18 mesi) in barrique francesi di media età.

Abbinamenti

Dopo un pasto o semplicemente per divertirsi.

Note di degustazione

color oro; profumo delicato e gradevole di petali di rosa e con note intensamente fruttate di prugna e albicocca, oltre a sentori di vaniglia, caffè e mandorla amara. Il gusto è equilibrato con note di frutta secca e mandorle, oltre ad un accenno di miele e spezie dolci. Una grappa elegante e morbida. Riverbero armonico