



Grappa Stravecchia Alta Sel. Bisnonno F

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, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	70315708

Annotazioni

Uve rigorosamente selezionate. Processo di distillazione discontinuo in alambicchi di rame, separando il pre-flusso e il post-flusso per preservare la selezione pura, il "cuore" della grappa. La distillazione avviene molto lentamente in modo che i delicati componenti che conferiscono l'aroma e il sapore possano evaporare e condensare nel modo giusto. Maturazione per 3 anni in barrique da 225 litri di diversi tipi di legno nobile francese con tostatura media. Successivo assemblaggio delle migliori annate.

Abbinamenti

Dopo un pasto o semplicemente per divertirsi.

Note di degustazione

Profumo intenso e seducente con sentori di vaniglia, caffè, mandorle, pinoli, datteri, pane appena sfornato, mela, agrumi, frutti rossi maturi. Morbido e molto aromatico al palato.