

GRAPPA JEUNE MONOCÉPAGE GRAPPA CABERNET

La grappa jeune, monocépage autochtone de Cabernet, est l'idéale pour tous ceux qui veulent une grappa à la robe limpide et cristalline et au bouquet parfumé et enivrant qui des senteurs initialement herbacées évolue vers des notes typiques de petites baies.

Au palais, elle est enveloppante, pure, intrigante et franche ; elle exalte le goût des raisins originaires dont elle déploie les notes finales d'épices, de réglisse et de poivre noir.

Elle est produite en alambic à distillation discontinue au bain-marie effectuée suivant la « Metodo Da Ponte », la seule méthode capable de conserver parfaitement toutes les caractéristiques organoleptiques des raisins de Cabernet si intensément parfumés.

DESCRIPTION

Typologie : grappa jeune, monocépage

Cépage : Cabernet des collines de Conegliano, dont les marcs arrivent à la distillerie dès qu'ils sont décués, gorgés de moût

Degré alcoolique : 39° Vol. « Moelleuse »

Distillation : en alambic à distillation discontinue au bain-marie, suivant l'exclusive « Metodo Da Ponte »

Verre conseillé : tulipe

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéale dégustée telle quelle par ceux qui apprécient une grappa extrêmement moelleuse, elle apporte une touche originale ajoutée au café pour l'arroser ou versée dans la tasse à café vide comme « rincette ».

CONDITIONNEMENT

En bouteille de 70 cl ou proposée dans les coffrets Metodo Da Ponte, Don Giovanni et Cassetta Noce.



EAN BOUTEILLE 70 cl



EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



QR Code web



 Nos grappas sont produites avec des sources d'énergie renouvelables et dans le respect de l'environnement