

GRAPPA DA PROSECCO
 GRAN RISERVA
LIBERA
Da Ponte
 AFFINATA IN BARRIQUE
 DICIOTTOANNI



Distillée en 1992 par Pier Liberale Fabris à l'occasion du centenaire de la Distillerie, et laissée reposer pendant 18 ans dans des fûts de chêne du Limousin par son fils Francesco, Libera Da Ponte est une Réserve Spéciale Millésimée de grappa de monocépage. À la dégustation, elle se présente avec un bouquet sans pareil, très épanoui, riche et raffiné où ressort toute la variété aromatique du Prosecco du terroir ; elle offre des sensations et des émotions intenses aux connaisseurs les plus exigeants. Libera Da Ponte est une noble émotion en édition limitée à 4 892 champenoises numérotées.

TPOLOGIE	Grappa Gran Riserva Millesimata da Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene.
DEGRÉ ALCOOLIQUE	40% vol.
VIEILLISSEMENT	18 années en barriques de chêne du Limousin.
SENSATIONS VISUELLES	Couleur ambrée foncée.
SENSATIONS OLFACTIVES	Bouquet plein et intense, avec senteurs florales, évoluant vers des notes de raisin sec.
SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES	Intense et enveloppante grâce au long vieillissement, elle invite à la réflexion méditative. Notes délicates de miel et grand final avec des soupçons de vanille et amandes grillées.
DISTILLATION	Distillée en alambic à distillation continue et discontinue, extrêmement nette, suivant le "Metodo Da Ponte".
VERRE CONSEILLÉ	Ballon.
SUGGESTIONS POUR LA DÉGUSTATION	Servir à 18-20 °C. Elle se marie parfaitement avec le chocolat fondant de haute qualité.



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO