

GRAPPA DI PROSECCO
unica[®]
Da Ponte
 INVECCHIATA 10 ANNATE
Gran Riserva



Unica est une grappa monocépage Gran Riserva, caractérisée par un bouquet sans pareil, où ressortent les arômes délicats et raffinés typiques des collines de Conegliano et Valdobbiadene. De couleur ambrée, Unica libère des parfums qui rappellent les vins liquoreux et les senteurs florales rencontrant des accords de bois sec et d'amandes grillées. Fruit d'une sélection des 10 meilleures années de Grappa di Prosecco, elle est distillée dans un alambic continu et discontinu suivant la "Metodo Da Ponte 1892" exclusive. Au goût, elle est enveloppante, veloutée et sèche.

TIPOLOGIE	Grappa monocépage Gran Riserva.
CÉPAGE	Marc de raisin Prosecco des collines de Conegliano et Valdobbiadene (Treviso).
DEGRÉ ALCOOLIQUE	40 % vol. "Séduisante".
VIELLISSEMENT	Sélection des 10 meilleures années de Grappa di Prosecco, longuement vieilles en fûts de chêne du Limousin.
SENSATIONS VISUELLES	Couleur ambrée.
SENSATIONS OLFACTIVES	Bouquet avec nuances qui rappellent les vins liquoreux, accompagné de senteurs florales. Finales de bois sec et amandes bien grillées.
SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES	Enveloppante, veloutée et sèche; envoûtante! Avec un arrière-goût de bois grillé et croûte de pain qui s'estompe dans des senteurs de miel.
DISTILLATION	Produite en alambic à distillation continue et discontinue suivant la "Metodo Da Ponte 1892"
VERRE CONSEILLÉ	Ballon.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	15-18°C.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892

CONEGLIANO VENETO