

VECCHIA GRAPPA
Di
PROSECCO

AFFINATA IN
Barrigue

INVECCHIATA 8 ANNATE



Vecchia Grappa di Prosecco est une grappa monocépage vieillie qui renferme tous les parfums enivrants typiques des collines de Conegliano et Valdobbiadene. D'un lumineux jaune doré, Vecchia Grappa di Prosecco libère un bouquet intense qui mêle des notes herbacées, des senteurs florales, des arômes de raisin sec et d'abricot et l'évocation de bois balsamiques. Fruit d'une sélection des 8 meilleures années de Grappa de Prosecco laissées vieillir dans des fûts de chêne du Limousin, elle est distillée dans un alambic continu et discontinu suivant la "Metodo Da Ponte 1892" exclusive. Au goût, elle est sucrée et moelleuse.

TIPOLOGIE	Grappa monocépage, vieillie.
CÉPAGE	Marc de raisin Prosecco des collines de Conegliano et Valdobbiadene (Treviso).
DEGRÉ ALCOOLIQUE	42 % vol. "Classique".
VIELLISSEMENT	Sélection des 8 meilleures années de Grappa de Prosecco, vieilles en fûts de chêne du Limousin.
SENSATIONS VISUELLES	Limpide, de couleur jaune doré.
SENSATIONS OLFACTIVES	Bouquet avec notes herbacées initiales qui disparaissent en laissant la place à des senteurs florales, évoluant vers des notes de raisin sec et d'abricot. L'évolution se conclut par des senteurs voilées de bois balsamiques.
SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES	Elle se présente douce et moelleuse, exigeante et importante. Avec un arrière-goût de chêne, réglisse et notes de tabac pour finir par des notes vanillées et florales.
DISTILLATION	Produite en alambic à distillation continue et discontinue suivant la "Metodo Da Ponte 1892".
VERRE CONSEILLÉ	En tulipe évasée.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	15-18°C.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO