

GRAPPAROSA

IT

PERRICONE

Dall'esperienza raccolta in tanti anni, nasce la prima grappa selezionata firmata Porta del Vento. "Grapparosa", Un'esperienza nuova dal gusto avvolgente. Natura intensa, elegante, audace.

Vinacce utilizzate · Selezione di vinacce di Perricone provenienti da vigneti propri allevati a 600 m.s.l.m

DISTILLAZIONE

Metodo · Artigianale, discontinuo in piccole caldaie.

Affinamento · 18 mesi in piccoli serbatoi inox

DATI ANALITICI

Alcol · 42% vol.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

GRAPPA GIOVANE

Struttura aromatica ricca, profumo tipico ed intenso che riporta alla grappa di un tempo.

Pulizia spiccata, grande intensità di profumi in perfetta rispondenza gusto-olfattiva.

Al gusto si presenta armonica con leggere note fruttate che richiamano la varietà, morbida e avvolgente.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con strudel, panettone, cassata siciliana, cannolo con ricotta, dolci secchi alle mandorle e frutta secca mista.

FORMATI DISPONIBILI 0,50 lt

