



Scheda prodotto

Grappa K24 Riserva 24 Mesi Barrique (42% Vol. - 0.70 Lt) AST

Custodita gelosamente per 24 mesi in preziose botti di rovere francese, questa grappa trentina è ottenuta da una sapiente distillazione a bagnomaria, che dolcemente estrae la parte più nobile dei profumi e dei sapori dalle uve più pregiate del territorio Trentino. Ricca in aromi, sontuosa al palato, preziosa, morbida, luminosa e pura. Come oro liquido a 24 carati.



CONFEZIONE

Descrizione: Elegante Astuccio in cartotecnica



PRODOTTO

Codice Articolo: GR070KA02I

Descrizione Articolo: Grappa K24 Riserva 24 Mesi

(42% Vol. - 0.70 Lt) AST F.to/Cap: 0.70 lt Grado Alcolico: 42 % Vol.

Astuccio: Elegante Astuccio in cartotecnica



GRAPPA TRENTINA

GRAPPA TRENTINA



VINACCE

Teroldego, Chardonnay, Gewurztraminer del Trentino



TECNICA DI DISTILLAZIONE

Distillazione Tradizionale a Bagnomaria in Alambicco Discontinuo



INVECCHIAMENTO

Minimo 24 Mesi



AFFINAMENTO

Affinamento in pregiate Barrique di rovere francese



CARATTERISTICHE

Colore: dorato intenso

Profumo: intenso, leggermente vanigliato

Gusto: avvolgente, vellutato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-14° GRADI



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Al riparo da luce e fonti di calore



ALLERGENI

NESSUNO



CERTIFICAZIONI

AEO, IFS, BIO

