

Grappa Riserva Ducale Oro

La Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro unisce la sapienza distillatoria di Berta alla tradizione vinicola di Ruffino. È il 1947 e mentre nelle campagne di Asti, a Casalotto, la famiglia Berta fonda l'omonima distilleria, la storica cantina toscana Ruffino a Pontassieve dà vita a Riserva Ducale Oro, punta di diamante della produzione di Chianti Classico che già conta il pionieristico Riserva Ducale.



MATERIA PRIMA

Da vinacce utilizzate per la produzione di Riserva Ducale Oro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: ambrato scuro.

Aroma: sensazione di frutta matura, accompagnata da note di mandorla e agrumi. Successivamente sprigiona note terziarie con ricordi di vino passito e uva sultanina.

Degustazione: inizio caldo e deciso al palato, poi subito delicato e gentile. Il finale è prolungato e piacevole, fichi secchi, datteri maturi e un nobile ricordo di legno antico.

METODO DI PRODUZIONE

Distillazione in caldaiette di rame con metodo discontinuo. Invecchiamento in botti di rovere per 18 mesi. Gradazione alcolica: 43%

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Perfetto a fine pasto. Da abbinare a pasticceria da forno, creme, ma anche con formaggi a stagionatura spinta.

PUNTI CHIAVE

- La Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro unisce la sapienza distillatoria di Berta alla tradizione vinicola di Ruffino.
- L'utilizzo delle stesse botti utilizzate per l'invecchiamento di Riserva Ducale Oro arricchisce questa Grappa Riserva Ducale Oro con un ricchissimo bouquet ed aromi tipici del Sangiovese.
- Un grande e tradizionale distillato toscano con una bottiglia unica e di stile.