

# GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

invecchiata 15 anni

La grappa di Prosecco Unica, invecchiata 15 anni in barrique, è il sublime risultato della sapiente distillazione di vinacce selezionate di uva Glera, il vitigno del Prosecco Superiore DOCG.

Il suo colore, giallo dorato con sfumature ambrate, introduce ad una particolare armonia di profumi ritmata da sentori fruttati di mela e pera molto matura. Piacevolmente asciutta al palato, il suo gusto sorprende con note rotonde che richiamano il rum, il legno tostato e la crosta di pane appena sfornato.

Alla distillazione eseguita secondo il famoso Metodo Da Ponte segue la stagionatura in preziose botti di rovere di quercia del Limousin, che donano alla grappa un gusto piacevolmente rotondo e appagante grazie al lento rilascio dei tannini e alla corretta ossigenazione.

## DESCRIZIONE

**Tipologia:** grappa da unico vitigno, invecchiata 15 anni

**Vitigno:** vinacce selezionate di uva Glera, il vitigno da cui prende vita il Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene

**Gradazione alcolica:** 40% vol. "Morbida"

**Invecchiamento:** 15 anni in botti di rovere del Limousin

**Bicchieri consigliato:** ballon oppure a corolla di tulipano

**Temperatura di servizio:** 15°-18° C

## SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Per una degustazione ottimale, consigliamo di lasciar riposare Unica 15 anni alcuni minuti nel bicchiere e di riscaldarla con il calore della mano. Questa è una grappa da meditazione e solitamente viene degustata da sola: può però essere piacevolmente accompagnata da cioccolato extra-fondente 80% di ottima qualità.

## CONFEZIONE

Classica champagnotta Da Ponte da 70 cl con l'elegante astuccio personalizzato. Si può abbinare assieme ad altri prodotti Da Ponte nei cofanetti Special Collection e Opere d'Autore.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente