

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

invecchiata 8 annate

Espressione più tradizionale della distillazione secondo il Metodo Da Ponte, la Vecchia Grappa di Prosecco nasce dalla selezione delle migliori vinacce di Glera che danno vita al Prosecco Superiore D.O.C.G.

Dal colore giallo dorato dato dall'invecchiamento in botti di rovere della regione francese del Limousin, è limpida nella sua essenza e regala una vera esperienza olfattiva che dalle note balsamiche iniziali si evolve in sentori floreali, uva sultanina e albicocca, esaltandosi in velati accenni di miele.

Dolce e morbida ad un primo assaggio, cresce esigente e importante, lasciando un retrogusto fruttato con lievi richiami di vaniglia.

DESCRIZIONE

Tipologia: grappa da unico vitigno, invecchiata

Vitigno: vinacce selezionate da uve Glera della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene

Gradazione alcolica: 42% vol. "Classica"

Invecchiamento: selezione tra le 8 migliori annate di Grappa di Prosecco invecchiata in botti di rovere del Limousin

Distillazione: con alambicco continuo e discontinuo secondo il Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliati: a tulipano allargato

Temperatura di servizio: 15° - 18° C

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Inimitabile e appagante se bevuta in purezza, nella tranquillità di una serata invernale da soli o con una compagnia speciale, diventa protagonista anche nei cocktail a base di vaniglia, cacao o caffè rendendo così indimenticabile un evento mondano o un incontro tra amici.

CONFEZIONE

Champagnotta personalizzata Da Ponte in formato 70 cl con astuccio oppure Mignon da 5 cl o Magnum da 150 cl con astuccio. Proposta anche nei cofanetti Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni e Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 000017

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060028

QR Code web



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