

1868 Grappa da Prosecco

Finissima

Breve Descrizione / Short Description

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa Carpenè Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre.

Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi di un Territorio e della cultura profonda dell'Azienda che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of the raw materials, ensures to the Carpenè Malvolti Grappa the purity and the elegance of all time.

From the selection of Glera grapes pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of a Territory and of the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which is today one of the most famous Sparkling Wines in the world.

Classificazione / Classification

Distillato di Vinaccia

Distilled Pomace

Invecchiamento / Aging Period

Minimo 6 mesi in serbatoi di acciaio inox.

At least 6 months in stainless steel tanks.

Note Sensoriali / Sensorial Notes

- *Aspetto / Colour*
Limpido e trasparente.
Crystal clear.
- *Bouquet / Bouquet*
Floreale, pulito, intenso e ricco di sensazioni aromatiche tipiche dell'uva Glera.
Floral, clean, intense and rich in aromatic sensations typical of the Glera grape.
- *Sapore / Taste*
Secco, armonioso e delicato.
Dry, harmonious and delicate.

Dati Analitici / Analytical Data

- *Capacità / Format:* 1000 ml
- *Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:* Alc. 38% Vol.

Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente.

Serve in a tulip glass at room temperature.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Da degustare liscia a fine pasto o con l'aggiunta di un po' di ghiaccio.

To be tasted smooth after meal or on the rocks.

