





## Grappa di Vernaccia Invecchiata

### Dati tecnici

*Tipologia:* grappa.

*Formato:* 70 cl.

*Gradazione:* 40% Vol.

*Aspetto:* colore ambrato come risultato di affinamento in piccole botti di castagno, intenso e luminoso.

*Profumo:* sensazioni di miele, di castagno e amaretto, burro, caffè e cotognata, macchia marina e note smaltate.

*Sapore:* fragranza intensa, potente ed avvolgente che va dal profumo del mare alla delicata mandorla amara.

### Curiosità

*E' una grappa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vinacce di uve Vernaccia. Si ottiene attraverso una distillazione attenta, eseguita esclusivamente dall'enologo Elio Carta, e un lungo processo d'invecchiamento in pregiate botti di castagno sardo, alcune delle quali centenarie (utilizzate per decenni per l'invecchiamento del vino Vernaccia). Eccellente a fine pasto, si accompagna bene con cioccolatini fondenti. Temperatura di servizio: ambiente.*

