





Grappa di Vernaccia Invecchiata

Dati tecnici

Tipologia: grappa.

Formato: 10 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.

