

LEGNO DI MANDORLO

Intensa e profumata

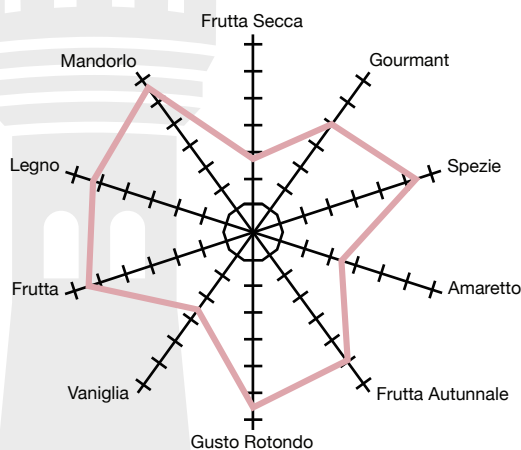
Materia Prima

Un'accurata selezione di vinacce, vengono distillate a bagnomaria con metodo discontinuo a vapore. Si procede poi all'affinamento in piccole botti di legno di mandorlo in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'affinamento il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche Organolettiche

Di colore oro, molto caldo, sprigiona una fragranza, ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno di mandorlo, che provengono dalla lenta maturazione in barrique, ai profumi di frutta autunnale e di amaretto. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con sentori che evolvono verso la frutta autunnale, con note finali dolci di amaretto.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: **GRAPPA AFFINATA IN BARRIQUES DI LEGNO DI MANDORLO E DISTILLATA CON METODO DISCONTINUO A BAGNOMARIA A VAPORE**

Temperatura di Servizio: 16/18°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI

