



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA ROVERE AMERICANO

Classica e Corposa

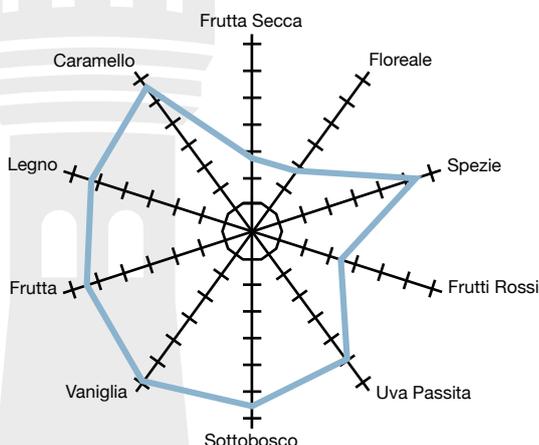
Materia Prima

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 Rovere Americano, in un ambiente raccolto e privo di luce. Durante l'invecchiamento di 18 mesi il legno cede lentamente al distillato i suoi profumi dandogli una preziosa rotondità.

Caratteristiche Organolettiche

Di un bel colore mogano, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno, della vaniglia e di uva passa, che provengono dalla lenta maturazione in barrique di rovere americano, ai profumi decisi di sottobosco e uva passita. I mesi d'invecchiamento danno rotondità al gusto. Ricca di complessità aromatiche, è molto morbida al palato con iniziali sentori di caramello che evolvono verso il gusto di vin santo, con note finali avvolgenti. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

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

Temperatura di Servizio: 16/18°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI

