



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA ROVERE LIMOUSIN

Elegante ed equilibrata

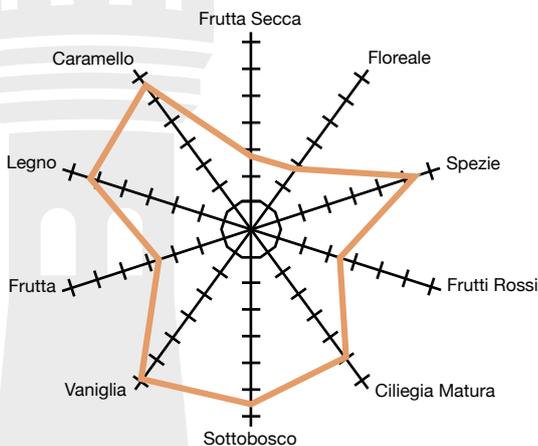
Materia Prima

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 Limousin, 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 ambrato, molto caldo, sprigiona una fragranza ampia, avvolgente e di grande personalità. Unisce le note del legno e della vaniglia, che provengono dalla lenta maturazione in barrique di rovere limousin, ai profumi decisi di sottobosco e ciliegia matura. 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 frutto rosso sotto spirito, con note finali speziate. Prolungata e appagante la persistenza olfattiva degli accenti fruttati.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

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

Temperatura di Servizio: 16/18°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: 18 MESI

