

Grappa Andrea da Ponte 10y 0,7L 40% box

» Grappa, Marc



Kód produktu	23384
Orientační hmotnost	1,43 kg
DPH	21 %

Dostupnost na skladě: skladem

Popis

Grappa Andrea Da Ponte 10Y 0,7 l je prémiový italský matolinový destilát (grappa) z odrůdy Glera (Prosecco), který zraje 10 let v dubových sudech a nabízí plný, komplexní a elegantní chuťový profil - obsah alkoholu 40 %. Jedná se o výběrovou grappu vyráběnou z hroznových výlisků (matolin) z oblasti Conegliano-Valdobbiadene, které se používají pro výrobu kvalitního Prosecca DOCG. Destilace probíhá patentovanou metodou Da Ponte v měděných kotlích, která zajišťuje vysokou čistotu a aromaticnost destilátu. Následně grappa zraje po dobu 10 let ve francouzských dubových sudech (Limousin), čímž získává svou zlatavou barvu, hloubku a komplexitu. Chuťový profil je postavený na tónech zralého ovoce, hrušek, vanilky a medu, doplněný o jemné dřevité a mandlové nuance. V chuti je grappa sametová, plná a harmonická, s dlouhým a elegantním závěrem. Výrobce: Distilleria Andrea Da Ponte S.r.l., Via I Maggio 1, 31020 Corbanese (TV), Itálie. Země původu: Itálie. Objem: 0,7 l. Obsah alkoholu: 40 %

Hlavní parametry

EAN	8002266000352
Procento lihu	40,00 %