

Blanc e Neri Riserva

Grappa riserva

40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

almeno 18 mesi in botti di rovere antico

Affinamento

6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Rappresenta un blend di grappe provenienti da vitigni bianchi e neri.

Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite di grappa più vocate, c'è l'invecchiamento per diciotto mesi in botti di rovere antico, un legno che rilascia, anche se riutilizzato, il caratteristico colore ambrato. Con questo tipo di tini di legno viene privilegiata, all'estrazione di aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe. Ciò trasforma un distillato fresco ricco di punte aromatiche in un'acquavite rotonda ed elegante.

Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox di almeno sei mesi che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante.

Di colore leggermente ambrato, ha una piacevole intensità e finezza olfattiva che culmina in un retrogusto elegante, persistente e armonico.

Un blended delle migliori grappe della linea invecchiato 18 mesi in botti di rovere antico. Ideale per ogni fine pasto e contemporaneamente raffinata per adattarsi perfettamente alla meditazione. Il colore ambrato che soddisfa lo sguardo anticipa il piacere della degustazione.

Formati e confezioni



70cl



70cl



150cl

