

GRAPPA RISERVA DEL FONDATORE

Grappa Invecchiata 45% vol.

Vinacce: uve miste.

Lavorazione: grappa invecchiata per minimo 18 mesi in botti di rovere.

Caratteristiche: rotonda ed elegante, dal colore leggermente ambrato. I profumi intensi e fini all'olfatto accompagnano l'elegante, armonico e persistente gusto in bocca.

Consigli per la degustazione: servita a temperatura ambiente celebra l'armonia, tuttavia con l'aggiunta di ghiaccio ne risalta il buon equilibrio.

Temperatura di servizio: 18° C.