



GRAPPA DI NES

GRAPPA DI VINACCE DI UVA BIANCA

Da vinacce distillate in alambicco discontinuo di rame alimentato a legna, nasce la Grappa di Nes. Un distillato dai riflessi dorati che racchiude la personalità del pregiato passito naturale Nes.



UVE

Vinacce di uva bianca

PRODUZIONE

Distillazione in antichi alambicchi discontinui di rame alimentati a legna senza l'aggiunta di zuccheri. Segue un periodo di affinamento di 10 mesi in barriques che donano il tipico colore giallo ambrato.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambrato.

Profumo: intenso e complesso, con aromi di caramello, vaniglia, fico secco e canditi.

Gusto: piacevolmente morbido e dolce.

ABBINAMENTI

Si esalta con il cioccolato fondente.

Servire a 15°-18°C.

GRADO ALCOLICO

42% vol

FORMATO

50 cl