



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



GRAPPA

DIA GRAPPA DI PROSECCO

CARATTERISTICHE

Uve: 100% vinacce di uve Glera

Zona di produzione: Colline di Valdobbiadene

Metodo di produzione: Alambicco in rame, a ciclo discontinuo a vapore diretto e a bassa pressione.

Grado alcolico: 41% Vol

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire la Grappa ad una temperatura di 10-14°C, in un bicchierino a tulipano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore trasparente.

Profumo: Bouquet caratterizzato da delicati profumi floreali.

Sapore: Gradevole al palato e ricca di aromi varietali del vitigno. Di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Fine pasto, meditazione.