



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Grappa Stravecchia

Denominazione: Grappa

Vitigni:

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti:

Descrizione:

E' ottenuta dalla distillazione, con metodo discontinuo a bagnomaria, delle vinacce di Barbera e Dolcetto. Successivamente viene riposta ad affinare in barrique per circa tre anni. Durante questo periodo la cessione dei tannini del legno delle botti gli conferisce il caratteristico colore giallo dorato. Inoltre anche a livello sensoriale abbiamo un miglioramento dal punto di vista dei profumi, decisamente più intensi, e del sapore molto più morbido e vellutato.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

