

GRAPPA DI
Petit Verdot

Distillazione

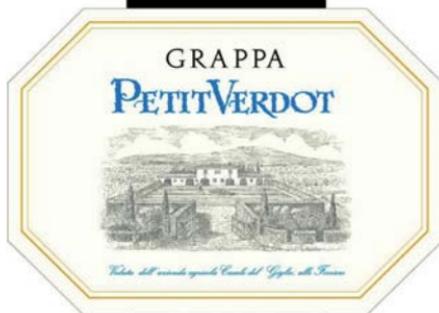
Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Dettagli tecnici

Questa grappa invecchiata nasce dalle nostre vinacce di Petit Verdot, distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. Il legno esalta la nota speziata del vitigno ed il tempo ne modella le asperità, fondendo i primari profumi freschi e speziati con quelli vanigliati, tipici dell'evoluzione in barrique. Il colore è ambrato come si conviene ad una grappa maturata in botte per alcuni anni.

Note di degustazione

CASALE
DEL GIGLIO



QUESTA GRAPPA INVECCHIATA NASCE DALLE NOSTRE VINACCE DI PETIT VERDOT, DISTILLATE CON IL CLASSICO ALAMBICCO DISCONTINUO A BAGNOMARIA. IL LEGNO ESALTA LA NOTA SPEZIATA DEL VITIGNO ED IL TEMPO NE MODELLA LE ASPERITÀ, FONDENDO I PRIMARI PROFUMI FRESCHI E SPEZIATI CON QUELLI VANIGLIATI TIPICI DELL'EVOLUZIONE IN BOTTE. IL COLORE È AMBRATO COME SI CONVIENE AD UNA GRAPPA MATURATA IN LEGNO PER ALCUNI ANNI.