



TECNICA DI PRODUZIONE

Questa grappa stravecchia, dall'affascinante colore ambrato, è ottenuta da vinacce distillate con il sistema discontinuo, utilizzando preziosi alambicchi di rame. Affinata in botti di legni di rovere francese per 18 mesi. Questa grappa stravecchia, dall'affascinante colore ambrato, è ottenuta da vinacce distillate con il sistema discontinuo, utilizzando preziosi alambicchi di rame. Riposa in fusti di legni diversi che arricchiscono il profumo di aromi vanigliati e floreali.

IN DEGUSTAZIONE

Alba Antica è una grappa riserva veneta di grande tradizione. È di colore ambrato intenso, ha un profumo ampio e sensuale, con note di cannella, uva sultanina, vaniglia e tabacco. Al palato risulta armonioso, morbido, rotondo, con lungo e piacevole finale.

Morbida e armoniosa al gusto, è l'ideale conclusione di ogni incontro conviviale.

Degustare a 15-18 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,5 l
- 45% Alc. Vol.

