

Grappa Argentea

Bottiglie da litri 0,75

Grappa Argentea

Questa Grappa esprime a forti tinte i profumi intensi delle fragranti vinacce delle colline del Lazio.

Metodo di distillazione

Le vinacce sono lavorate con impianti tradizionali mediante il sistema della doppia distillazione in corrente di vapore, la particolare tipologia di produzione consente di ottenere una acquavite ricca di morbidezza e profumi.

Affinamento *Quattro mesi in acciaio inossidabile.*

Gradi *40.*

Aspetto visivo

Cristallina tanto nella trasparenza quanto nella tonalità di colore.

Sensazioni olfattive

Decisa ed intensa rivela generosamente un bouquet particolare nel quale alla ricchezza tipica delle atmosfere vendemmiali accostiamo piacevoli sensazioni fruttate.

Sensazioni gustative

All'assaggio è piacevolmente calda, armonica ed equilibrata.

Sensazioni retroolfattive

Dotata di buona persistenza ripresenta su spartiti di confettura le caratteristiche organolettiche evidenziate nel suo bouquet.

Temperatura di servizio *8 - 10° C.*

Bicchieri consigliato *Tulipano piccolo di cristallo.*

This grappa strongly expresses the intense flavours of the fragrant marcs from the hills of Latium.

Distillation method

The marcs are processed with traditional equipment, according to the double distillation in a current of steam system; this particular type of production makes it possible to obtain a spirit rich in both softness and aroma.

Refinement *Four months in stainless steel.*

Strenght *40*

Appearance

Crystalline, both in transparency and shade.

Aroma

Definite and intense with a generous, special bouquet in which the typical richness of the grape harvest blends with pleasant fruity sensations.

Flavour

Agreeably warm, harmonious and balanced to the taste.

Secondary olfactory sensations

It is fairly persistent with the same organoleptic characteristics as its bouquet.

Serving temperature *8°-10°C*

Type of glass recommended *Small, tulip-shaped crystal glass.*

