PINOT L'OR DE NOIR XO

GRAPPA

5033



Il Pinot Nero e un'eccellenza tra i vitigni rossi dell'Alto Adige. Il profumo intenso di bacche rosse, viola e spezie crea un profilo aromatico elegante e di classe. Le vinacce non torchiate di questa nobile varietá provenienti dai piú rinomati produttori altoatesini vennero distillate delicatamente dal nostro mastro distillatore in autunno 2012 in piccoli alambicchi a bagnomaria. Nell'autunno 2013, la nobile giovane acquavite venne riposta in piccole botti di rovere per l'affinamento. Dopo oltre 88 mesi in barrique, la grappa si presenta elegante e delicata con note mature di frutta secca, miele e spezie.
PINOT L'OR DE NOIR XO é una grappa eccezionale da gustare a piccoli sorsi, abbinandola a del cioccolato fondente o come accompagnamento ad un sigaro.
Produzione limitata.

Affinamento: oltre 88 mesi in barrique

Suggerimento per servirla
Pura nel bicchiere da Cognac a 18° C.

Formato
700ml

Contenuto alcolico
40%