ST. MAGDALENA GRAN RISERVA EXTRA

GRAPPA

5513

30 anni fa iniziammo a distillare separatamente le vinacce dei viticoltori della zona DOC di Santa Maddalena ed ottenemmo una grappa di rara qualità. Tra le tante annate, quella del 2015 fu di eccezionale qualità. Pertanto decidemmo di destinare parte della produzione di questa annata ad un lungo affinamento in barrique per offrire ai tanti amanti della nostra Grappa S. Maddalena un gioiello in edizione limitata. Dopo oltre 60 mesi di affinamento in botti di rovere francese, questa straordinaria grappa si presenta con note di arancia, spezie, frutta candita ed un finale vellutato e morbido. Produzione limitata.

Affinamento: minimo 60 mesi in botti di rovere francese

Momenti per degustarla:
Grappa da meditazione, da gustare anche assieme ad un sigaro o per il dopocena.

Temperatura di servizio:
16-18° C.

Formato
500ml

Contenuto alcolico
40%