

LaRegola®

GRAPPA

DISTILLATO DI VINACCIA DI 6 MESI
BOTTIGLIA DA 0,50 LT.



Provenienza: Distillato di vinacce fermentate del vino Cru La Regola.

Lavorazione: Metodo discontinuo.

Affinamento: Almeno 6 mesi in barriques di rovere.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo ambrato e trasparenza cristallina. Di grande intensità e finezza olfattiva con evidenti note di frutta secca, vaniglia e spezie. Esaltante la linea lignea del bouquet. Grande la morbidezza e l'equilibrio gustativo.

Tenore alcolico: 40,0%.

Abbinamenti: Da meditazione. Ottima con sigari cubani e sigari toscani di leggera e/o media intensità.

Production area: Distilled from Cru La Regola fermented marc produced in the vineyards.

Processing: Discontinuous method.

Ageing: at least 6 months in oak barrels.

Tasting notes: Yellow amber in colour and crystal clear. Highly intense and superpolished aroma intertwined with dried fruit, vanilla, spices followed by a powerful wood bouquet. Smooth and refined, perfectly balanced on the palate.

Alcohol content: 40.0%.

Serving suggestions: Meditation. Excellent with Cuban cigars and light Tuscan cigars and/or medium intensity.