

# GRAPPA LA BOMBA



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Grappa Riserva
<b>REGIONE / PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>VINACCE</b>	Provenienti da uve di plurivitigni a bacca rossa (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot).
<b>METODO DI DISTILLAZIONE</b>	Distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta.
<b>AFFINAMENTO</b>	In botti di Rovere di Slavonia per almeno 18 mesi.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,500 Lt
<b>CONFEZIONE</b>	Disponibile in un'elegante confezione regalo, singola in cartone.
<b>CARATTERISTICHE ANALITICHE</b>	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	42% Vol.
<b>NOTE VISIVE E DEGUSTATIVE</b>	
<b>NOTE VISIVE</b>	Trasparente e cristallina con sfumature giallo tendente al dorato.
<b>SENZAZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE</b>	Elegante e delicata, richiama note speziate dovute all'invecchiamento in botti di legno unito a delicati sentori di confettura di frutti di bosco. Calda e avvolgente, scorre sul palato con perfetta armonia. Le note di legno insieme ai profumi originali ricreano nuove sensazioni evolutive al palato. Il risultato è una grappa pulita, chiara ed equilibrata.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° C.
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	Bicchieri da grappa, tulipano di cristallo di medie dimensioni.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	A fine pasto, può essere abbinata a formaggi stagionati, cioccolato fondente e pasticceria secca.