

Grappa Curvée Riserva



Dank der Auswahl eines ausgezeichneten Grappas und der Verfeinerung in den Tonneaux, die bei der Erhebung von Barbiglione verwendet werden, bieten wir Ihnen einen komplexen und raffinierten Nektar.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Farbe ist intensiv bernsteinfarben und tendiert zu goldgelb mit rötlichen Reflexen und ist ausgesprochen einladend. Das Bukett ist sanft und elegant, warm und duftend, mit Anzeichen von reifen Trauben, Pflaume, Aprikose und Kirsche. Anschließend treten Noten von Vanille, Kaffee, Kakao, Pistazie und Walnuss hervor.

Der Geschmack ist fein, delikats und harmonisch, weiches Weinaroma, mit angenehmen Anklängen von Gewürzen, Walnussschalen, Mandeln und Honig. Große aromatische Vielfalt und sehr lang anhaltender Geschmack.