

GRAPPA DI VERNACCIA DORATA



Prende vita dalle vinacce della regina del Sinis, l'uva Vernaccia.

Una grappa sorprendentemente morbida e delicata, da bere a fine pasto o come coccola per il palato a fine giornata.

Aspetto: Colore ambrato come risultato di affinamento in piccole botti di castagno, intenso e luminoso.

Profumo: Note di miele di castagno e amaretto, burro, caffè e cotognata.

Sapore: Intensa, potente ed avvolgente, va dal profumo del mare alla delicata mandorla amara.

Note: Grappa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vinacce di uve Vernaccia,

frutto di una lavorazione attenta, e di un lungo processo di invecchiamento in pregiate botti di castagno sardo,

alcune delle quali centenarie, già utilizzate per decenni per l'invecchiamento del vino Vernaccia.

Gradazione alcolica: 40° Vol.