

“CRODER”  
GRAPPA BARRIQUE

*Grappa Finemente Invecchiata*



• **MATERIA PRIMA**

Vinacce principalmente di uve a bacca rossa, Cabernet, Merlot e Marzemino ottenute dopo una lunga macerazione nel vino e lavorate subito dopo la pressatura. Il distillato ottenuto viene poi invecchiato per più di un anno in barriques di rovere francese.

• **TIPO DI ALAMBICCO**

Discontinuo a bagnomaria.

• **ASPETTO**

Colore brillante, caldo, ambrato, tipico dei prodotti invecchiati in legno.

• **PROFILO AROMATICO**

Profumo complesso, elegante, floreale e con sentori vanigliati.

• **GUSTO**

Buona fusione di morbidezza e carattere.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 40

• **NOTE**

Prodotto in quantità selezionata e limitata.

• **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI DISTILLATI**

“Croder” Grappa Barrique - Astoria