

GRAPPA RISERVA

ETICHETTA GIALLA

Diversamente dalle grappe giovani, questo pregiato distillato subisce un invecchiamento in barrique di legno di rovere per almeno 18 mesi che ne consente l'arricchimento del gusto. Ciò determina anche il colore paglierino della grappa oltre al profumo intenso morbido, raffinato, dai sentori di legno, tabacco e vaniglia. Per intenditori appassionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Caramello intenso

Al naso frutta matura, cuoio, vaniglia.

Al sapore morbida e avvolgente.

GRADI / ALC. VOL. 40% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 70

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 6 x 70cl.

[ENG]: This precious distillate is aged in oak barrels for at least 18 months; in this way they can enrich the taste and produce the straw color of the grappa and the intense, soft and refined fragrance with scents of wood, tobacco and vanilla. For passionate connoisseurs.



INGREDIENTI

Ingredienti: Grappa invecchiata 18 mesi

Ingredients: 18 months aged Grappa

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com