17 (BN) 79

B.LO NARDINI

DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Grappa Riserva

Nata agli inizi del '900 da un'intuizione della Famiglia Nardini, Grappa Riserva Nardini 3 anni è un distillato prezioso, racchiuso in un packaging che ne esalta la naturale raffinatezza e storicità. Simbolo di una capacità unica di continua ed entusiasta innovazione, la Grappa Riserva Nardini riposa per un minimo di 3 anni in botti di rovere di Slavonia. L'invecchiamento la arricchisce nel profumo e nel gusto dei sentori del legno, donandole calore, morbidezza, eleganza e un gusto avvolgente semplicemente perfetto da sorseggiare a fine pasto a temperatura ambiente.

INGREDIENTI:

Materia prima: Vinacce di uve plurivitigno esclusivamente diraspate.

Processo Produttivo: Caldaiette, Bagnomaria e Metodo Continuo.

Aspetto: Limpido, ambrato.

Profilo aromatico: Fragrante, delicato, armonico.

Gusto: Morbido, intenso, ricco delle complesse sfumature del lungo invecchiamento in botte.

Gradazione: 50% vol.