



Sengiarossa Barrique Grappa invecchiata

DISTILLAZIONE

Discontinuo a bagnomaria con esclusivi alambicchi di rame.

INVECCHIAMENTO

Garantito per oltre 24 mesi, avviene in piccole barriques francesi di diversi legni pregiati collocate in cantine sotterranee.

CARATTERISTICHE SENSORIALI E ORGANOLETTICHE

La Grappa Sengiarossa Barrique ha colore ambra intenso, un delicato e suadente profumo con sentori di mandorle, cioccolato e liquirizia ed un gusto morbido, armonico e vellutato.

ACCOSTAMENTI

Ideali sono gli abbinamenti con cioccolata fondente purissima e frutta secca. Anche un pregiato sigaro ne esalta le caratteristiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

TIPO DI BICCHIERE: Tulipano

GRADAZIONE: 40% vol