



Vergani

GRAPPA DI PROSECCO - UNICA 15 ANNI ANDREA DA PONTE

Grappa invecchiata, Andrea da Ponte, Vénétie, Italie

Profil de goût



Millésime 2005

Notes Sa robe jaune doré aux reflets ambrés fait ressortir une harmonie particulière de parfums, soulignée par des notes fruitées de pomme et de poire très mûre. Agréablement sec au palais, son goût surprend par ses notes arrondies qui rappellent le rhum, le bois grillé et la croûte de pain cuite au four.

Vinification Distillation de marcs de raisins Glera sélectionnés, vieillis 15 ans en fûts de chêne.

Les variétés de raisin 100% Glera

Alcool 40.0%

Format 70 cl

ANDREA DA PONTE

Matteo Da Ponte avait déjà publié un livre intitulé "DISTILLAZIONE" en 1896. Dans ce livre, les alambics et les colonnes de distillation qu'il a brevetés pour la condensation des vapeurs alcooliques et pour le raffinement d'un distillat naturel, mais brut et rugueux au goût âpre, sont décrits et illustrés pour la première fois. Le procédé "Da-Ponte" a l'avantage de capturer et de préserver les composants aromatiques les plus importants de l'arôme du raisin, c'est-à-dire les plus délicats et les plus volatils, dans le distillat. Cette séparation précise des phases de pré et de post-distillation permet d'obtenir le meilleur de ce que la nature a à offrir : le naturel, la pureté et la finesse gustative. Depuis plus de trente ans, Andrea da Ponte distille avec des sources d'énergie renouvelables et en harmonie avec la nature.