



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

GRAPPA INVECCHIATA Cabernet - Sauvignon

Vitigni:

Vinacce selezionate di uve Sauvignon e Cabernet

Distillazione:

Caldaiette a vapore e a bagnomaria

Affinamento:

Le grappe affinano separatamente in barrique di rovere francese da 225 litri; per sette anni la grappa di sauvignon, per tre anni la grappa di cabernet. Successivamente sono state assemblate per ottenere il blend finale per l'imbottigliamento.

Note degustative:

Grappa dal colore dorato intenso con una suadente persistenza olfattiva, con sentori di tabacco e affumicato. Al palato colpiscono lunghezza e rotondità degli aromi vanigliati dati dall'invecchiamento in barrique. Il retrogusto è di frutta sotto spirito, uva passa e miele.

Prodotto da meditazione che può accompagnare la degustazione di cioccolato fondente e, a chi gradisce, il piacere di un sigaro.

Gradazione:

43% alc/vol

Formato:

500 ml



Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com