

# VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

8 Jahrgänge gereift

Als traditionellstes Produkt der Destillation nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte" entsteht der Vecchia Grappa di Prosecco aus der Auslese der besten Trester der Glera-Trauben, aus denen der Prosecco Superiore D.O.C.G. erzeugt wird.

Von goldgelber Farbe durch die Reifung in Eichenfässern aus der französischen Region Limousin besitzt er eine klare Essenz und schenkt ein wahres Geschmackserlebnis, das von anfänglichen balsamischen Noten in blumige Nuancen und Anklänge von Sultanine und Aprikose übergeht und seinen Höhepunkt in feinen Honignuancen findet.

Mild und weich beim ersten Probieren entfaltet er dann seinen Charakter und präsentiert sich fruchtig mit leichten Vanillenoten im Abgang.

## BESCHREIBUNG

**Sorte:** sortenreiner Grappa, gereift

**Rebsorte:** ausgewählte Trester der Glera-Trauben des D.O.C.G.-Anbaugebiets Conegliano-Valdobbiadene

**Alkoholgehalt:** 42% Vol. "Klassisch"

**Reifung:** Auslese der 8 besten Jahrgänge Grappa di Prosecco gereift in Eichenfässern aus dem Limousin

**Destillation:** im kontinuierlich-diskontinuierlichen Destillierkolben nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte"

**Empfohlenes Glas:** geweitetes Tulpenglas

**Serviertemperatur:** 15° - 18° C

## TRINKEMPFEHLUNGEN

Unnachahmlich und gefällig, wenn er pur an einem ruhigen Winterabend allein oder in angenehmer Gesellschaft getrunken wird. In Cocktails mit Vanille, Kakao oder Kaffee setzt er Akzente und macht mondäne Anlässe oder gesellige Runden mit Freunden zu einem unvergesslichen Erlebnis.



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.