ACQUISTATO IL .....

"3.0 Altogrado" Grappa Riserva

3.0 Altogrado è una grappa di carattere, dedicata a chi apprezza i sapori intensi e complessi

3.0 Altogrado di Mazzetti d'Altavilla non è una semplice grappa. E' piuttosto un'esperienza sensoriale che conquista con la sua struttura decisa e il suo equilibrio armonioso. Nasce da un'attenta selezione di vinacce di uve Nebbiolo e Barbera, che vengono distillate e invecchiate per un periodo prolungato. Il risultato è un distillato di elevata gradazione (51,4% vol.), che racchiude in sé la complessità e la ricchezza del territorio piemontese. Al naso, regala un ventaglio di profumi intensi e avvolgenti, dove spiccano note di frutta secca (noce, mandorla tostata e prugna secca) e sentori speziati di tabacco. L'invecchiamento regala un tocco di vaniglia che completa il quadro olfattivo con un'eleganza raffinata.In bocca, invece, la 3.0 Altogrado si rivela grintosa e determinata, con una struttura decisa che avvolge il palato. Tuttavia, la sua forza è ben equilibrata da una morbidezza vellutata, che rende la degustazione piacevole e appagante. Il finale è persistente, con un retrogusto di frutta secca e spezie che lascia una piacevole sensazione di calore. 3.0 Altogrado si accompagna divinamente a dolci di cioccolato fondente, pasticceria secca.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	51.4% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Strutturata e armonica. Si riconoscono note di frutta secca con predominanza di noce, mandorla tostata e prugna secca. Note vanigliate date dall'invecchiamento. Armonica, elegante. Piacevole combinazione fra spezie e tabacco.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821