



ACQUISTATO IL

"7.0" Grappa Di Ruche' Barricata



Svinando

Una Grappa innovativa, pensata per le nuove generazioni, che nasce dalla lavorazione di vinacce di Ruché

La linea "puntozero" di Mazzetti d'Altavilla è composta da distillati unici e innovativi. Punta di diamante di questo ristretto gruppo di prodotti è la 7.0, definita semplicemente "il punto di ritorno e il punto di svolta". Ma procediamo con ordine. Lanciata in occasione dei 170 anni dell'azienda, questa Grappa innovativa ha dimostrato di saper fare breccia nel cuore (ma soprattutto nel palato) della "new generation". Grappa ricercata e naturalmente profumata, nel suo nome racchiude simboli importanti. 7, per esempio, sono le generazioni dei "Distillatori Mazzetti d'Altavilla". Come 7 sono i comuni nei quali maturano le uve di Ruché di Castagnole Monferrato. Mentre "0" sono i chilometri percorsi dalle vinacce per raggiungere la Grapperia ed essere distillate in tutta la loro freschezza. Ma Zero è soprattutto l'impatto ambientale degli impianti di produzione che funzionano grazie all'uso di fonti energetiche rinnovabili. Il tutto vestito con un packaging moderno ma che strizza l'occhio alla tradizione. Ne deriva un distillato pregiato e raro, ideale per una generazione curiosa ed esigente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 43% vol

Temp. Servizio Ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni DELICATA, AMPIA E AROMATICA CON SENTORI DI VIOLA, VANIGLIA, NOTE SPEZIATE E DI TABACCO