



GRAPPA RISERVA ROYAL



Nasce dalla distillazione di vinacce di nostra produzione provenienti da uve Chardonnay e Pinot Nero.

Tipo di impianto di distillazione: discontinuo a flusso di vapore.

Gradazione alcolica: 50% Vol.

Maturazione: 1 anno in botti di Rovere di Slovenia

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Incolore e cristallina, all'olfatto evidenzia una spiccata alcolicità che trascina intensi profumi floreali e fruttati. Piacevoli i sentori di viola mammola, liquirizia e tabacco. Complesso, ampio e persistente il bouquet. Nobile la finezza e ricca la fragranza. Ottimo l'equilibrio tra morbidezza e alcolicità gustativa. Piacevoli e persistenti le sensazioni retrogustative.



Distilled from the marc from our own Chardonnay and Pinot Nero grapes.

Distillation process: discontinuous steam flow.

Alcohol: 50% Vol.

Ageing: one year in steel kegs.

Refinement in bottles: 3 months.

Organoleptic characteristics: Colourless and crystalline, the nose reveals a marked alcohol content which draws out intense fragrances of flowers and fruit. Pleasant aromas of violets, liquorice and tobacco. The bouquet is complex, wide and persistent. A noble subtlety and rich fragrance. Excellent balance of smoothness and taste of alcohol. The aftertaste provides pleasant and persistent sensations.



Dieser Grappa entsteht aus der Destillierung von hauseigenem Trester, der wiederum von Chardonnay und Pinottrauben stammt.

Destilliermethode: diskontinuierlich, Dampffluss.

Alkoholgehalt: 50% Vol.

Reifung: 1 Jahr in Eichenfässern.

Verfeinerung: 3 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Völlig farblos und kristallin; im Geruch ausgeprägt alkoholisch und von intensivem Blumen und Fruchtduft begleitet. Angenehm die Nuancen von Märzveilchen, Lakritz und Tabak. Vielseitig, grosszügig und anhaltend das Bouquet. Edel die Feinheit und reich der Duft. Ideales Gleichgewicht zwischen geschmacklicher Weichheit und Alkoholgehalt. Angenehmer und anhaltender Nachgeschmack.

